LG
Life's Good



MANUAL DE PROPIETARIO



ESTUFA ELÉCTRICA DE DOBLE HORNO

Lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LDE3011STS

P/No.: MFL63291203

www.lg.com

¡GRACIAS!

Felicidades por su compra y bienvenido a la familia de LG. Su nueva estufa eléctrica LG combina características de cocción de precisión con una operación simple y un diseño de estilo. Si usted sigue las instrucciones de operación y cuidado de este manual, su estufa le brindará muchos años de servicio confiable.

Pegue su recibo aquí.

Información sobre registro de producto

Modelo: ______________________

Número de serie: ______________________

Fecha de compra: ______________________

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su horno para evitar un riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o daños cuando utilice la estufa. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que puedan ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o fabricante si surgen problemas que no comprende.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo o lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:

⚠ ADVERTENCIA **Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar heridas corporales graves o la muerte.**

⚠ PRECAUCIÓN **Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar lesiones corporales graves o daños a la propiedad.**

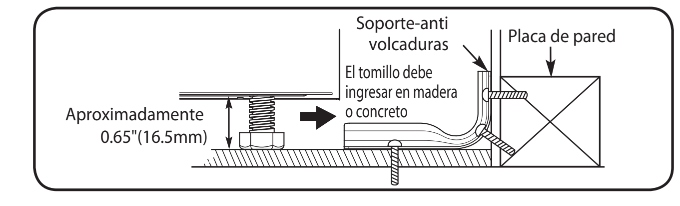
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA





- NO se pare o siente sobre la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras incluido con esta estufa.
  - La estufa puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes o a la estufa misma.
  - Si la estufa se retira de la pared para efectuar la limpieza, servicio técnico o por cualquier otra razón, verifique que el soporte anti-volcaduras esté bien enganchado cuando se vuelva a colocar la estufa contra la pared.
- Para reducir el riesgo de volcadura del aparato, deberá fijarse con dispositivos antivolcadura correctamente instalados. Para comprobar si los dispositivos se han instalado correctamente, retire (la parte o partes necesarias) y verifique que los dispositivos antivolcadura estén enganchados.



- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para verificar que el soporte anti-volcaduras esté bien instalado:
  Tome el extremo superior trasero de la protección trasera de la estufa y con cuidado trate de volcarla hacia adelante. Verifique que los dispositivos anti-volcaduras estén accionados.
- Horno inferior: Quite la puerta inferior del horno e inspeccione en forma visual que la pata niveladora trasera esté bien colocada en el soporte anti-volcaduras.
- Consulte el manual de instalación para efectuar la instalación adecuada del soporte antivolcaduras.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice la correcta instalación y puesta a tierra del parato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (cont')

- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**
  Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.**
  Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.**
  La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.**
  Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
- **NO fuerce la puerta del horno.**
  Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO utilice una esponjilla de lana de acero.**
  Se RAYARÁ la superficie.
- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  Los rayones pueden hacer que el vidrio se rompa.
- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  La puerta es muy pesada.
- **NO se pare o siente sobre la puerta.**
  Instale el soporte anti-volcaduras incluido con esta estufa.
  - La cocina puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes, o a la estufa misma.
  - Si la estufa se retira de la pared para efectuar la limpieza, servicio técnico, o por cualquier otra razón, verifique que el soporte anti-volcaduras esté bien enganchado cuando se vuelva a colocar la estufa contra la pared.

⚠ ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
- **NO utilice agua en incendios de grasa.**
  Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- **Sólo utilice agarraderas secas.**
  Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No use una toalla u otra tela gruesa.
- **No almacene elementos dentro o sobre el aparato.**
  Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.
- **Utilice ropa adecuada.**
  Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.

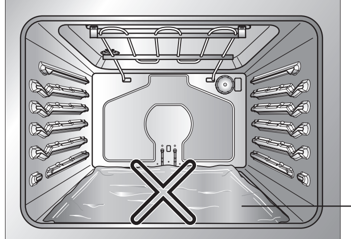
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.**
  No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno.
  Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No permita** que el papel de aluminio o la sonda para carne entre en contacto con los elementos calentadores.



⚠ ADVERTENCIA



Papel de aluminio

- **NO coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

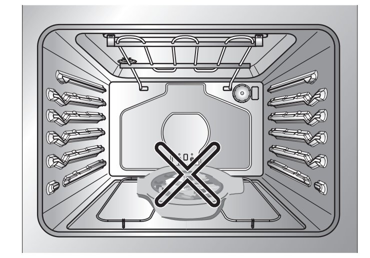
- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).

⚠ ADVERTENCIA

- **Asegúrese de apagar el horno antes de retirar o sustituir algunas partes eléctricas. (Especialmente una bombilla de las luces del horno)**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.

UBICACIÓN DE LOS RECIPIENTES

⚠ ADVERTENCIA



- **No coloque alimentos o recipientes de cocción en el piso del horno.**

Hacerlo puede provocar daños permanentes al acabado del piso del horno.

- **Nunca coloque plásticos, papel, alimentos enlatados o material combustible en el horno.**
- **Cuando cocine alimentos en el horno inferior siempre utilice una plancha o recipiente de horneado con 4 lados elevados.** Esto evitará que los alimentos se deslicen.

FREIDORAS

- Tenga mucho cuidado cuando traslade o elimine grasa caliente.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

UNIDADES DE SUPERFICIE PARA COCCIÓN

- Utilice tamaños de recipientes adecuados. Este artefacto está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de la unidad de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción del elemento calentador al contacto directo, lo que puede provocar la quemadura de vestimenta. Una relación adecuada del recipiente con el quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de calor altas. Los alimentos que hierven y se derraman provocan humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Utensilios de cocción vidriados. Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, barro cocido u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Las manijas de los recipientes deben girarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrame debido a un contacto accidental con el recipiente, la manija del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse sobre unidades de superficie adyacentes.
- Asegúrese de saber qué botones del control operan cada unidad de superficie. Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Bandejas del horno. Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno o del centro de calentamiento ya que los recipientes y los platos estarán calientes. Usted puede quemarse porque los recipientes y los platos estarán calientes.
- Siempre utilice un guante de cocina cuando gire la bandeja giratoria.
- Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado temporizado) o DELAYED TIMED BAKE (horneado temporizado diferido). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción. Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- NO eche agua o harina sobre el incendio. La harina puede ser explosiva y el agua puede ropagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.
- No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos. El plástico puede derretirse sobre las superficies el horno.
- Si el horno está muy sucio a causa del aceite, utilice la autolimpieza del horno antes de volver a utilizarlo. Existe riesgo de incendio. Limpie la suciedad pesada de la parte inferior del horno antes de proceder con la autolimpieza. Necesita más ciclos de limpieza y produce más humo.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD PARA NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- **Los niños siempre deben estar alejados del horno.**
- **Los accesorios se calentarán cuando la parrilla esté en uso.**

⚠ PRECAUCIÓN

- NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.
  Durante el ciclo de autolimpieza el exterior del horno puede alcanzar altas temperaturas al tacto.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NUNCA deje niños solos o sin la supervisión de un adulto en cercanía del aparato cuando éste se encuentre en uso o todavía se encuentre caliente. Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre ninguna pieza del aparato ya que pueden lastimarse o quemarse.**
- **NUNCA almacene elementos de interés para los niños en gabinetes ubicados sobre el aparato. Los niños podrían sufrir heridas de gravedad si se suben al aparato o a la puerta del aparato para alcanzar los elementos.**
- **Los niños deben saber que el aparato y utensilios sobre el mismo pueden estar calientes. Deje que los utensilios se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de niños pequeños. Debe enseñarse a los niños que los electrodomésticos no son un juguete. No debe permitirse que los niños jueguen con los controles u otras partes del aparato.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO/CERÁMICA

- NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES DE SUPERFICIE.
  Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o áreas cercanas a las unidades hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Esto incluye la estufa y el área sobre la puerta del horno.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Limpie la estufa con cuidado. No utilice esponjas o paños para limpiar los derrames sobre un área de cocción caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.
- NO use la superficie de vidrio de la estufa como una tabla para cortar.
- NO coloque o almacene elementos que puedan derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando.
- Siempre encienda las unidades de superficie después de colocar los recipientes de cocción.
- NO almacene elementos pesados que puedan caer sobre la superficie de la estufa y dañarla.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO/CERÁMICA (cont')

- NO coloque papel de aluminio o elementos plásticos tales como saleros o pimenteros, porta cucharas, envoltorios de plástico, o cualquier otro material sobre la estufa cuando se encuentre en uso.
- Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.
- **NUNCA cocine directamente sobre el vidrio.** Siempre utilice recipientes de cocción.
- **Siempre coloque el recipiente en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.**
  NUNCA deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de calor altas.
  - Los alimentos que hierven y se derraman provocan humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- **Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los recipientes de cocción.**
- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.**
  - El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.
- **NO toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- Los elementos de superficie pueden estar calientes y pueden producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie los derrames sobre el área de cocción de inmediato para evitar una limpieza más difícil más tarde.
- Si se cuenta con gabinetes directamente sobre la superficie de cocción, coloque elementos de uso poco frecuente y que puedan conservarse en forma segura en un área con temperaturas elevadas. Las temperaturas pueden ser poco seguras para elementos tales como líquidos volátiles, limpiadores o pulverizadores en aerosol.
- Cuando caliente alimentos, no utilice recipientes que se sellen. Deje una ventilación para que salga el aire caliente.
- **NO utilice una esponjilla de lana de acero.**
  - NO utilice una esponjilla de lana de acero.
- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
  - Pueden dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Los recipientes de cocción que tienen bases ásperas pueden marcar o rayar la superficie de la estufa.**
- **No deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.**
- **No utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.**

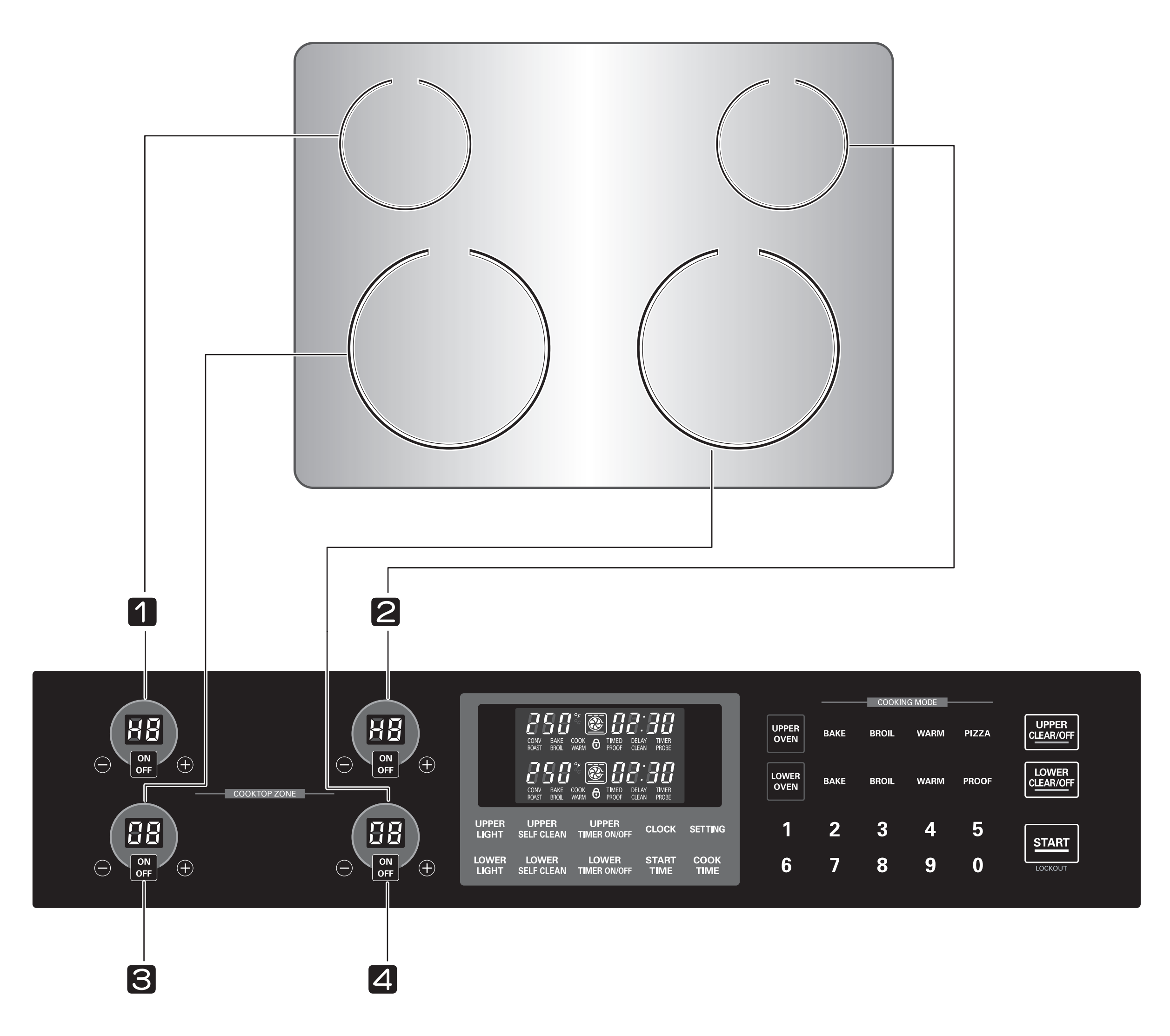
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **Abra la ventana o encienda un ventilador o campana extractora antes de comenzar el proceso de limpieza automática.**
- **No use limpiadores para hornos.** No debe usarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún revestimiento de protección de ningún tipo; ni dentro, ni en los alrededores de ninguna parte del horno.
- **Antes de realizar la autolimpieza del horno.** Retire la parrilla, todas las rejillas, el termómetro de carne y cualquier otro utensilio del interior del horno.
- **No deje nunca pájaros domésticos en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible a los humos liberados durante el ciclo de autolimpieza. Los humos podrían ser dañinos o fatales para los pájaros. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.
- Limpie mediante el ciclo de autolimpieza sólo las piezas enumeradas en este manual. Antes de proceder a la autolimpieza, retire del horno la parrilla y cualquier utensilio relacionado con los alimentos.
- Es normal que la placa de cocina del horno se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la placa de cocina durante el ciclo de limpieza.
- **Instrucción importante.** En caso de que se muestre del código de error de autolimpieza F y de que suenen tres avisos largos, el horno presenta una falla de funcionamiento en el modo de autolimpieza. Desconecte el suministro eléctrico mediante el fusible o disyuntor principal y solicite los servicios de un técnico cualificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de proceder a la limpieza.**

UBICACIONES DE ELEMENTOS DE SUPERFICIE Y CONTROLES

Los elementos de superficie radiante se encuentran en la estufa, como se muestra más adelante. Los botones de control radiante son correlativos con los elementos de superficie radiante de la estufa, como se muestra enseguida.



1 INDICADOR DE ELEMENTO TRASERO IZQUIERDO (Elemento único)

2 INDICADOR DE ELEMENTO TRASERO DERECHO (Elemento único)

3 INDICADOR DE ELEMENTO DELANTERO IZQUIERDO (Elemento único)

4 INDICADOR DE ELEMENTO DELANTERO DERECHO (Elemento único).

MENSAJE HS (Superficie caliente)

- Se activa cuando la unidad está caliente al tacto tras su apagado.
- Se activa durante el ciclo de autolimpieza.
- Permanece activado incluso después del apagado.
- Se muestra hasta que el horno se enfría aproximadamente hasta 150°F/66°C.

MENSAJE PF (Fallo de alimentación eléctrica)

El mensaje aparece cuando se ha producido una interrupción de alimentación eléctrica en el aparato. Para borrar el mensaje PF pulse el botón ON/OFF para reiniciar y asegúrese de volver a poner el reloj en hora.

INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE



Parpadeará HS (Superficie caliente) en el display. Cuando la superficie está caliente al tacto debido a la resistencia. Permanecerá encendida después de apagar el elemento hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F.

PRECAUCIÓN

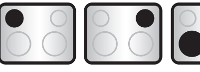
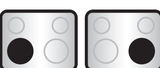
- **NO toque los elementos de superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.**
  - Los elementos de superficie pueden seguir calientes y provocar quemaduras.

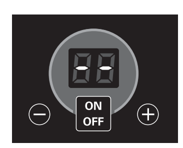
PRECAUCIÓN

- **Ciclos de los elementos de superficie.**
  - Al cocinar en los elementos de superficie, es posible que el elemento se active y desactive durante la cocción. Esto ocurrirá con más frecuencia cuando se seleccione un ajuste bajo, sin embargo, también puede ocurrir en los ajustes más altos.

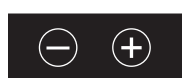
CÓMO USAR EL ELEMENTO

Para encender una unidad de superficie ÚNICA: (Trasera izquierda, trasera derecha, delantera izquierda, delantera derecha).



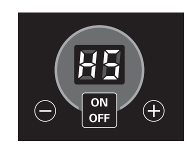
1. Presione **ON/OFF** para la posición deseada del elemento. Parpadeará --. (Si no se pulsa ningún otro botón en 10 segundos, desaparecerá la pantalla)



2. Pulse ⊕ una vez para encender el nivel **Hi** o ⊖ una vez para **Lo**.



3. Utilice ⊖ / ⊕ para elegir el ajuste de potencia deseado. Se puede acceder a ⊖ / ⊕ en todo momento. (Ajustable en cualquier momento con el elemento encendido.)



4. Para apagar el horno cuando haya terminado de cocinar, pulse **ON/OFF** una vez.

NOTA:

- Se oirá una señal acústica cada que se pulse un botón.
- El nivel de potencia aumenta o se reduce 0.5 de **9.0** a **3.0**. (en **0.2** desde **3.0** a **1.0**)
- **Lo** es el nivel de potencia más bajo disponible.

NOTA:

Para desplazarse rápidamente por los niveles de potencia, mantenga pulsadas las teclas ⊖ o ⊕ hasta que se alcance el nivel de potencia deseado.

PRECAUCIÓN

- **NUNCA deje alimentos sin atención en las configuraciones alta o media alta.**
  - Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo.
    Los derrames grasosos pueden prenderse fuego.

CÓMO USAR EL ELEMENTO (cont')

⚠ PRECAUCIÓN

- Use sólo recipientes de cocción y platos recomendados como seguros para uso en horno y en estufa.
- Siempre utilice guantes de cocina cuando quite alimentos del centro de calentamiento ya que los recipientes de cocción y los platos estarán calientes.
- Cuando caliente alimentos, no utilice recipientes que se sellen. Deje una ventilación para que salga el aire caliente.
- NO utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.
  - El plástico puede derretirse en la superficie y será muy dificil limpiarlo.
- Los alimentos deben guardarse en su recipiente y cubrirse con una tapa o papel de aluminio para mantener su calidad.

CONFIGURACIÓN RECOMENDADA PARA COCCIÓN EN SUPERFICIE

Elemento	Nv	Uso recomendado
Individual	8.5-Hi	• Llevar líquidos al hervor • Iniciar la cocción
	5.5-8.0	• Mantener un hervor rápido, freír, freír con grasa • Dorar o sellar alimentos con rapidez
	3.5-5.0	• Mantener un hervor lento • Freír o saltear alimentos • Cocinar sopas, salsas y gravies
	2.2-3.0	• Guisar o cocinar al vapor • Cocinar a fuego lento
	LO-2.0	• Mantener alimentos calientes • Derretir chocolate o manteca

CONSEJOS PARA PROTEGER LA SUPERFICIE VIDRIO / CERÁMICA DE LA ESTUFA

Limpieza

(Ver páginas 37~39 para más información).

Antes del primer uso, limpie la estufa.

Limpie su estufa diariamente o después de cada uso. Esto mantendrá la buena apariencia de la estufa y puede evitar daños.

Si ocurre un derrame durante la cocción, inmediatamente límpielo del área de cocción mientras esté caliente para evitar una posterior limpieza difícil. Con extremo cuidado, limpie el derrame con un paño limpio y seco.

No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en el reborde de la estufa durante un período prolongado.

No use polvos de limpieza abrasivos o esponjillas que puedan rayar la estufa.

No use cloro, amoníaco u otros limpiadores no recomendados específicamente para vidrio/cerámica.

Para prevenir otros daños

No permita que plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la estufa caliente. Si sucede, límpielo de inmediato. (Ver Limpieza en las páginas 37~39.)

No permita que los recipientes hiervan en seco porque pueden dañarse la superficie y el recipiente.

No use la estufa como una superficie de trabajo o tabla para cortar.

No cocine alimentos directamente sobre la superficie.

Para prevenir marcas y rayones

No utilice recipientes de vidrio. Pueden rayar la superficie.

No coloque un posafuentes o anillo de wok entre la superficie y el recipiente. Estos elementos pueden marcar o rayar la estufa.

No deslice recipientes de aluminio sobre una superficie caliente. Los recipientes pueden dejar marcas que deben quitarse rápidamente. (Ver Limpieza en las páginas 37~39).

Asegúrese de que la superficie y la base del recipiente estén limpias antes de encender la estufa para prevenir rayones.

Para evitar rayones o daños a la superficie de vidrio cerámica, no deje azúcar, sal o grasas sobre el área de cocción. Limpie la superficie de la estufa con un paño limpio o toalla de papel antes de utilizarla.

No deslice recipientes de metal pesados sobre la superficie porque pueden provocar rayones.

Para pevenir manchas

No use un paño o esponja sucios para limpiar la superficie de cocción. Permanecerá una película que puede provocar manchas sobre la superficie de cocción después de que se caliente el área.

Una cocción continua sobre una superficie sucia provocará manchas permanentes.

SUPERFICIE DE VIDRIO/CERÁMICA DE LA ESTUFA

Notas sobre la superficie de la estufa:

- La estufa puede emitir humo y olor las primeras veces que se utiliza. Esto es normal.
- Las estufas de vidrio pueden retener calor durante un tiempo después de haber apagado los elementos. Apague los elementos durante unos minutos antes de que los alimentos se hayan cocinado por completo y utilice el calor retenido para completar la cocción. Cuando se apaga la luz de superficie caliente, el área de cocción se enfriará la suficiente como para tocarla. Debido a la manera en que la estufa retiene el calor, los elementos no responden a los cambios de configuraciones con la misma rapidez que los elementos de bobina.
- En el caso de un hervor y derrame potencial, quite el recipiente de la superficie de cocción.
- No trate de levantar la estufa.
- La superficie superior puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá a medida que se enfríe la superficie.

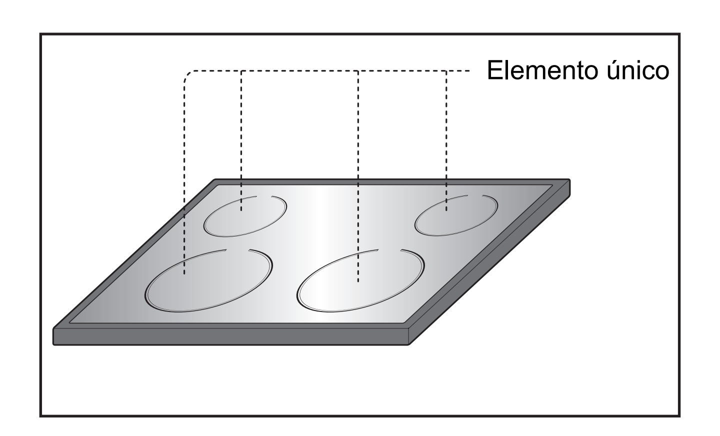
ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante círculos permanentes sobre la superficie de vidrio de la estufa. Para lograr la cocción más eficiente, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento.

Los recipientes no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada más allá del área de cocción.

Cuando se enciende un control, puede verse un resplandor a través de la superficie de vidrio de la estufa. El elemento se encenderá y apagará para mantener la configuración de calor preestablecida, aún en HI (alta).

Para más información sobre recipientes de cocción, consulte las “Recomendaciones sobre recipientes”.

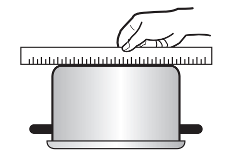


CÓMO USAR EL RECIPIENTE ADECUADO

Utilizar los recipientes adecuados puede prevenir muchos problemas, como una cocción más prolongada u obtener resultados inconsistentes. Los recipientes adecuados reducen los tiempos de cocción y cocinan los alimentos en forma más pareja. Se recomienda el uso de acero inoxidable.

Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla

1 Coloque una regla sobre la base del recipiente.
2 Sosténgalo en dirección a la luz.
3 No debe verse ninguna luz bajo la regla.



NOTA:
- No utilice un recipiente pequeño sobre un elemento grande. No sólo genera una pérdida de energía, sino que también puede provocar derrames que se queman sobre el área de cocción que requieren una limpieza extra.
- No utilice elementos especializados no planos de gran tamaño o desparejos tales como woks de base redonda, bases onduladas y/o ollas para conserva o planchas de gran tamaño.
- No utilice contenedores de papel de aluminio o de tipo similar. El papel de aluminio puede derretirse sobre el vidrio. Si el metal se derrite sobre la estufa, no la use. Llame a un agente de servicios técnicos autorizado.

Recomendado	Incorrecto
Base plana y lados planos.	Bases de recipientes curvadas, ranuradas o torcidas. Los recipientes con bases disparejas no cocinan en forma eficiente y a veces no llegan a hacer hervir los líquidos.
Recipientes de caliber grueso.	Recipientes de metal de calibre muy fino o de vidrio.
Los tamaños de recipientes se ajustan a la cantidad de alimentos que se van a preparar y al tamaño del elemento de superficie.	Los recipientes son más pequeños o más grandes que el elemento.
El peso de la manija no inclina el recipiente. El recipiente está bien equilibrado.	Recipientes de cocción con manijas sueltas o rotas. Manijas pesadas que inclinan el recipiente
Tapas que ajustan bien.	Tapas que no ajustan bien.
Woks de base plana.	Woks con base de soporte de anillo.

CONSEJOS PARA REALIZAR CONSERVAS CASERAS

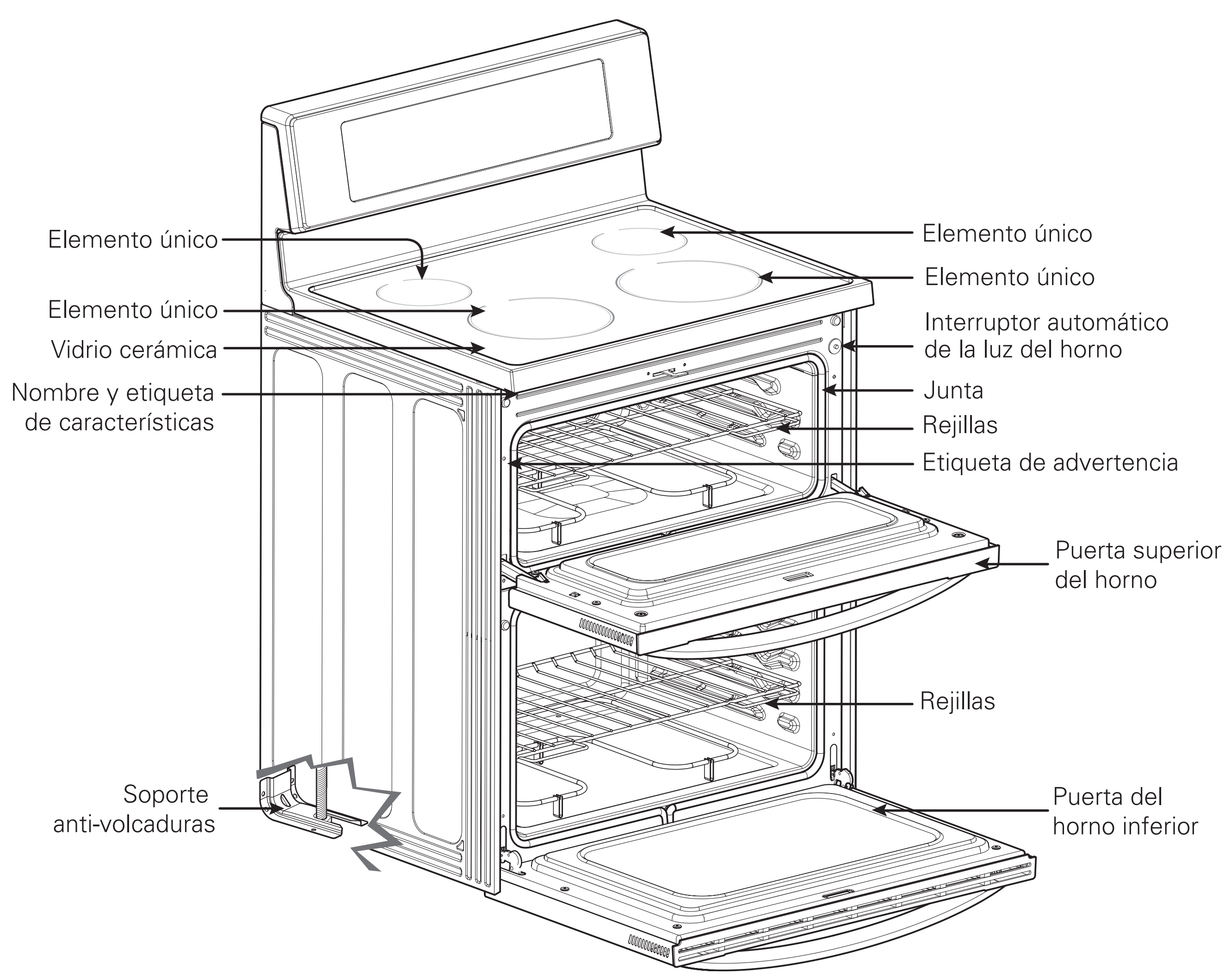
Asegúrese de que la olla se encuentre centrada sobre la unidad de superficie. Verifique que la olla tenga una base plana.
La base no debe ser de más de 1 pulgada que el elemento.
El uso de ollas para conservas a baño maría con bases ondeadas puede prolongar el tiempo requerido para hacer hervir el agua y las estufas pueden dañarse.

Algunas ollas para conservas están diseñadas con bases más pequeñas para utilizar sobre superficies más delicadas.

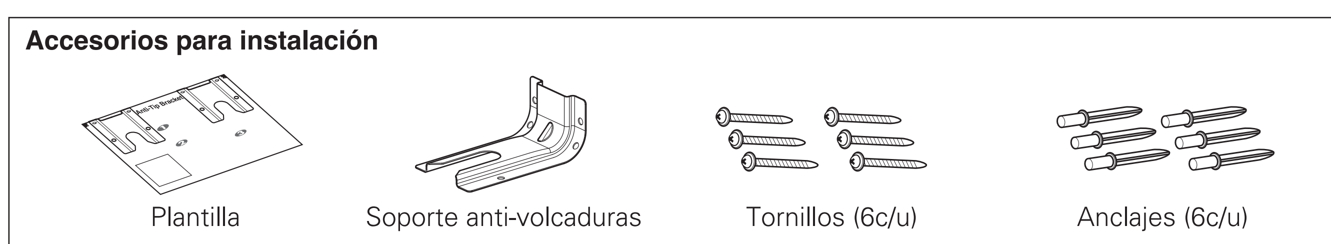
Utilice sólo la configuración alta de calor hasta que el agua llegue al hervor o se alcance presión en la olla.

Reduzca hasta la configuración de calor más baja que mantenga el hervor o presión. Si no se baja el calor, la estufa puede dañarse.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

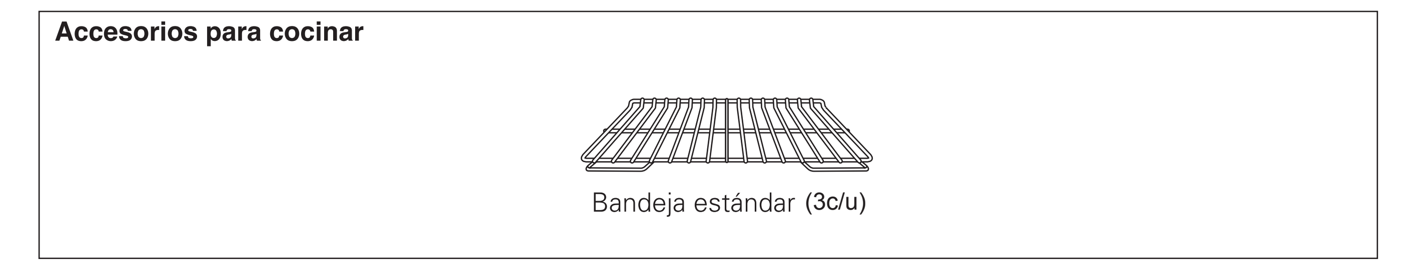


Accesorios para instalación



Plantilla | Soporte anti-volcaduras | Tornillos (6c/u) | Anclajes (6c/u)

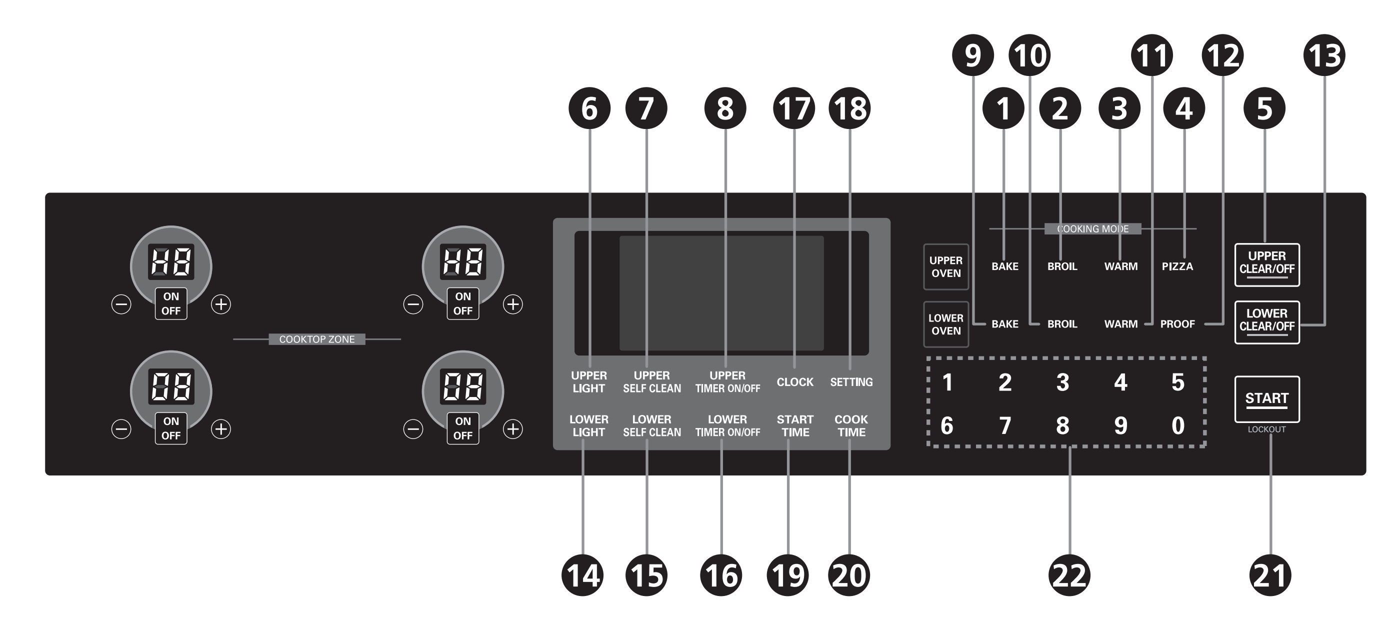
Accesorios para cocinar



Bandeja estándar (3c/u)

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

LEA LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes características y funciones del horno descritas a continuación. **Las instrucciones detalladas de cada característica y función se encuentran listadas en este Manual del Propietario.**



Horno superior

1. **HORNEADO :** Se utiliza para seleccionar la función de horneado del horno superior.
2. **ASADO :** Se utiliza para seleccionar la función de Asado del horno superior.
3. **CALENTAR :** Se utiliza para seleccionar la función de calor del horno superior.
4. **PIZZA :** Se utiliza para seleccionar la función de pizza del horno superior.
5. **CLEAR OFF SUPERIOR :** Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes del horno superior.
6. **LUZ SUPERIOR :** Se utiliza para encender y apagar las luces del horno superior.
7. **AUTOLIMPIEZA SUPERIOR:** Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno superior.
8. **TEMPORIZADOR SUPERIOR ON/OFF:** Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno superior.

Horno inferior

9. **HORNEADO :** Se utiliza para seleccionar la función de horneado del horno inferior.
10. **ASADO :** Se utiliza para seleccionar la función de asado del horno inferior.
11. **CALENTAR/LEUDAR :** Se utiliza para seleccionar la función calentar/leudar del horno inferior.
12. **PRUEBA:** Se utiliza para seleccionar la función de prueba del horno inferior.
13. **CLEAR OFF INFERIOR :** Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes del horno inferior.
14. **LUZ INFERIOR :** Se utiliza para encender y apagar las luces del horno inferior.
15. **AUTOLIMPIEZA INFERIOR :** Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno inferior.
16. **TEMPORIZADOR INFERIOR ON/OFF :** Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno inferior.

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL (cont')

FUNCIONES COMUNES

17 **RELOJ :** Se utiliza para poner en hora el reloj.

18 **AJUSTES :** Se utiliza para poner en hora el reloj.

19 **HORA DE INICIO :** Se utiliza para seleccionar el tiempo de inicio diferido (solo horneado y autolimpieza).

20 **TIEMPO DE COCCIÓN :** Se utiliza para seleccionar el tiempo de coccion (solo horneado).

21 **INICIO :** Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno. Para activar el Cierre forzoso, mantenga pulsado durante 3 segundos.

22 **BOTONES NUMÉRICOS :** Se utiliza para introducir una temperatura y todos los tiempos.

NOTA:
Si aparece F- y un número en la pantalla y las señales de control del horno, indica un código de error de función.
Consulte la página 42.
Toque el botón **CLEAR OFF SUPERIOR** o **INFERIOR**. Deje enfriar el horno durante una hora.
Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
Si se repite el código de error, desconecte la alimentación eléctrica y llave a un servicio técnico.
Si el horno se había programado y se ha producido un corte de suministro eléctrico, deberán volver a ajustarse el reloj y todas funciones programadas.
Parpadeará la hora en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.

RELOJ

Cómo configurar el reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen correctamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.

CLOCK

1 Presione el botón CLOCK (reloj) una vez para configurar.

1 2 3

2 Presione el botón numérico para ingresar la hora. Presione los botones numéricos con la hora correcta. Por ejemplo, para configurar 12:34, presione los botones 1, 2, 3 y 4.
Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 30 segundos después de presionar el botón CLOCK, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione el botón CLOCK y vuelva a ingresar la hora actual.



3 Presione START (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para consultar la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón CLOCK.

Cómo cambiar el modo de hora en el reloj (12HR o 24HR)

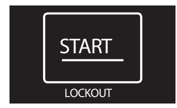
Sus controles están configurados para usar un reloj de 12 horas. Si usted prefiere un reloj de 24 horas, siga los pasos siguientes.

CLOCK

1 Toque y mantenga presionado el botón CLOCK por 3 segundos.

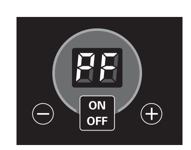


2 Si presiona el # 1 una o mas de una vez, puede cambiar 12-horas o 24-horas. Y seleccione 12-horas o 24-horas.



3 Presione el botón START (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Corte de energía



Si la pantalla muestra la hora parpadeando, usted a tenido un corte de energia. Reajuste el reloj. Presione la tecla de reloj "CLOCK" para reajustar. Ingrese la hora correcta del dia presionando las teclas de los numeros apropiados. Presione la tecla de inicio "START".

CONFIGURACIONES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PREDETERMINADAS

Todas las características listadas cuentan con configuraciones de tiempo y de temperatura mínimas y máximas que pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de ingreso cada vez que se presione un botón de control.

Un tono de error (una melodía corta) se oirá si el ingreso de temperatura o de tiempo se encuentra por debajo de las configuraciones mínimas o máximas para la característica.

CARACTERÍSTICA		TEMP. MÍN / TIEMPO	TEMP. MÁX / TIEMPO	Predeterminada
TIEMPO DE RELOJ	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TEMPORIZADO DE COCINA	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
TEMP. ASADO		Lo-400°F / 204°C	Hi - 550°F / 288°C	3 Hr.
TEMP. HORNEADO		170°F / 77°C	550°F / 288°C	12 Hr.
PRUEBA				12 Hr.
CALENTAR			170°F/75°C, 3 horas	3 Hr.
AUTOLIMPIEZA		3 Hr.	5 Hr.	4 Hr.

ESPAÑOL

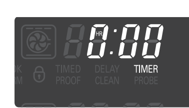
TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO

TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR sirve como temporizador adicional en la cocina y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar.
La función TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno. El TEMPORIZADOR SUPERIOR e INFERIOR se puede utilizar de forma independiente para cada uno de ellos.

Para configurar el temporizador (ejemplo para seleccionar 5 minutos):

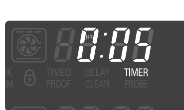


1 Pulse TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR dos veces. 0:00 y aparecera HR dentro y TIMER (temporizador) destellará en la pantalla.



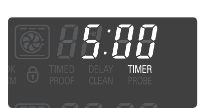
5

2 Presione 5 en los botones numéricos.
Puede verse 0:05 en la pantalla.

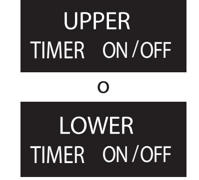


UPPER TIMER ON/OFF
o
LOWER TIMER ON/OFF

3 Presione TIMER para iniciar el temporizador.
Se realizará una cuenta regresiva con 5:00 y el tiempo aparecerá en la pantalla.



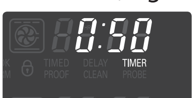
NOTA:
Si no se pulsa, el temporizador volverá a la hora del día.



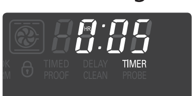
4 Cuando el tiempo configurado haya terminado, End (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 15 segundos hasta que se pulse TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR.

NOTA:
Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérelo pulsando TIMER ON/OFF INFERIOR o SUPERIOR.

NOTA:
- Si pulsa TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR una vez, podrá introducir el tiempo en segundos. (Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos)



- Si pulsa TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR dos veces, podrá introducir el tiempo en minutos. (Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos)



Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:



1 Pulse TIMER ON/OFF SUPERIOR o INFERIOR una vez. La pantalla volverá a la hora actual.



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales.
Las páginas siguientes describen esas características y la manera en que usted puede activarlas.
Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora.
Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.
Cuando la pantalla muestra su opción, presione el botón START(iniciar). Las características especiales se conservarán en la memoria aún después de un corte de energía.

Cómo ajustar el termostato del horno (Para los hornos inferior y superior)

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente al que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.
No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

NOTA:
Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.
La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta en 35°F or 19°C.

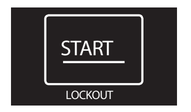
NOTA:
Una vez que la temperatura se ha aumentado o disminuido, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se vuelva a ajustar.

Para ajustar la temperatura del horno (Sólo para el horno inferior)

SETTING

1 Pulse SETTING 1 vez para el horno inferior y se mostrará "L-AJ" en la pantalla.

2 Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajusta Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.



3 Pulse START para aceptar el cambio.



4 Para bajar la temperatura del horno, introduzca 15 y pulse SETTING para bajar la temperatura, (para un valor -).



5 Pulse START para aceptar el cambio.

(Sólo para el horno superior)



1 Pulse SETTING 2 veces para el horno superior y se mostrará "U-AJ" en la pantalla.

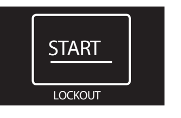
2 Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajusta Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.




3 Pulse START para aceptar el cambio.



4 Para bajar la temperatura del horno, introduzca 15 y pulse SETTING para bajar la temperatura, (para valor -).



5 Pulse START para aceptar el cambio.



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO (cont')

Cómo configurar el encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

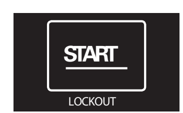
La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.
Una vez que el horno se ha precalentado, la luz del horno destellará hasta que se abra la puerta. Usted puede activar o desactivar la característica de luz inteligente del horno.
La configuración predeterminada es ON (encendido).



1 Pulse el botón SETTING 3 veces. Se mostrará “Pre” en la pantalla.



2 Si Presiona el botón #1 una vez o más, usted puede cambiar ON o OFF y seleccionar ON o OFF.



3 Presione el botón START (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora

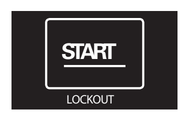
La característica de volumen de sonido permite regular el volumen a un nivel más aceptable. Hay cuatro niveles de volumen posibles: alto, normal, bajo y mudo.



1 Pulse SETTING 4 veces y se mostrará “BEEP” en la pantalla.



2 Si Presiona el botón #1 una vez o más, usted puede cambiar Hi o Lo, OFF y seleccionar Hi o LOW, OFF.



3 Presione el botón START (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Celsius

El control del horno se encuentra configurado para usar la temperatura en grados Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius.



1 Pulse SETTING 5 veces y se mostrará “UNIT” en la pantalla.



2 Si Presiona el botón #1 una vez o más, usted puede cambiar F o C y seleccionar F(Fahrenheit) o C(Celsius).



3 Presione el botón START (iniciar) para aceptar el cambio deseado.





ANTES DE USAR LAS BANDEJAS DEL HORNO

Las bandejas tienen el borde trasero elevado para evitar que se salgan de la cavidad del horno.

Para quitar las bandejas:

1. Tire de la bandeja hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente de la bandeja y quítela.

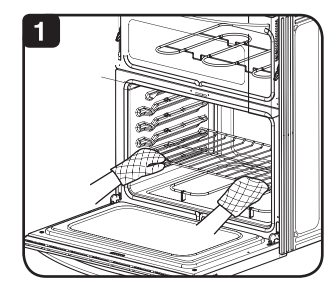
Para volver a colocar las bandejas.

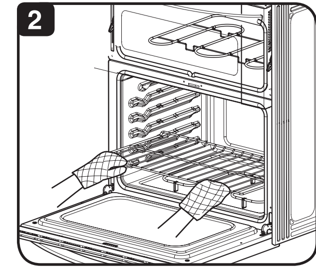
1. Coloque el final de la bandeja sobre el soporte.
2. Incline el extremo frontal hacia arriba y empuje la bandeja hacia adentro.

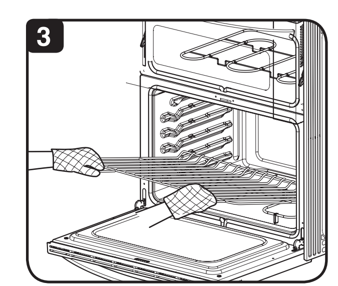
NOTA:
Para retirar o colocar las bandejas correctamente siga las instrucciones que se indican más adelante.

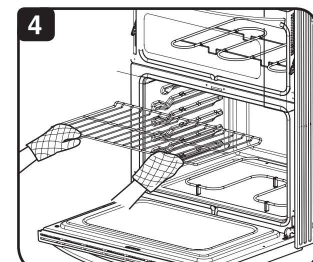
⚠ PRECAUCIÓN

- **NO CUBRA las bandejas con papel de aluminio o cualquier otro material ni las coloque en el piso del horno.**
  - Esto provocará un horneado pobre al interrumpir la circulación de calor y puede dañar el piso del horno.
- **Siempre coloque las bandejas del horno cuando éste se encuentre frío.**





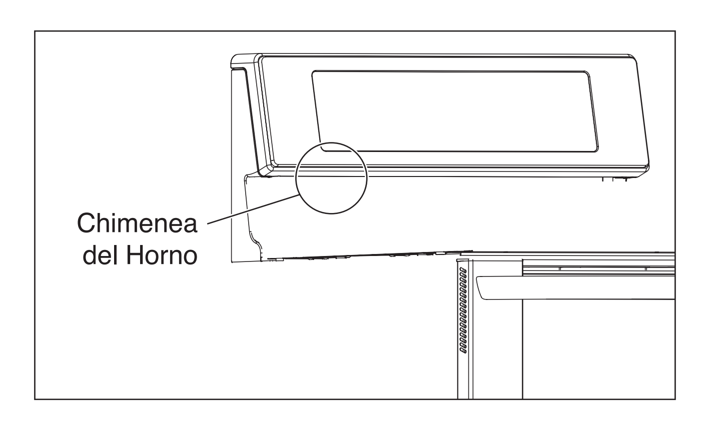




CHIMENEA DEL HORNO

El área cerca de la chimenea podría calentarse durante la operación y causar quemaduras. **No** bloquee la chimenea. Evite colocar plásticos cerca de la chimenea ya que el calor podría derretir o deformar el plástico.

Es normal que el vapor sea visible cuando se cocinan alimentos con humedad alta.



HORNEAR (Para los hornos inferior y superior)

El horneado se hace sólo con el elemento inferior, excepto durante el precalentamiento, cuando se añade el elemento de asado para reducir el tiempo necesario para el precalentamiento.
El horneado se utiliza para preparar alimentos con pasteles, pan, cazuelas y asados. La guía de horneado se puede utilizar para los hornos inferior y superior.
El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura desde 170°F (77°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

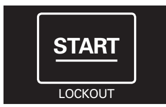
Para poner el horno en HORNEADO y la temperatura en 375°F



❶ Pulse **BAKE SUPERIOR** o **INFERIOR**.



❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7** y **5**).



❸ Presione **START.**

Aparecerá **PREHEATING** en la pantalla y se mostrará 100°. Según el horno se vaya calentando, se mostrará la temperatura en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma y la luz del horno se encenderá y apagará.

PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.



o



❹ Cuando haya terminado, pulse **CLEAR OFF INFERIOR** o **SUPERIOR**.

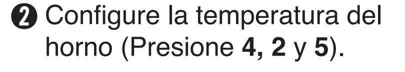
❺ Quite los alimentos del horno.

Cómo cambiar la temperatura de horneado mientras cocina (por ejemplo, cambiar de 375°F a 425°F):



❶ Pulse **BAKE SUPERIOR** o **INFERIOR**.




❷ Configure la temperatura del horno (Presione **4, 2** y **5**).



❸ Presione **START.**

Consejos para hornear

Siga la receta para determinar la temperatura de horneado, tiempo y posicion de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos. Alimentos en una sola bandeja con un mínimo de 1 a 1 1/2" de espacio entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.

NOTA:
Cuando se hornea con múltiples bandejas en el horno inferior, use la parrilla del horno inferior para un mejor resultado de cocinado.
Por favor refiérase a la Figura 1 en la pagina siguiente.



Pantallas del modo de HORNEADO

Sólo horno superior

Sólo horno inferior

Horno inferior y superior al mismo tiempo



HORNEADO DE PASTELES DE CAPAS

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno.Si va a hornear con más de un recipiente, colóquelos de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1½".

Si cocina con múltiples bandejas, coloque las bandejas en la posición B y en la posición D.

Coloque los recipientes como se indica en la Fig. 1, 2.

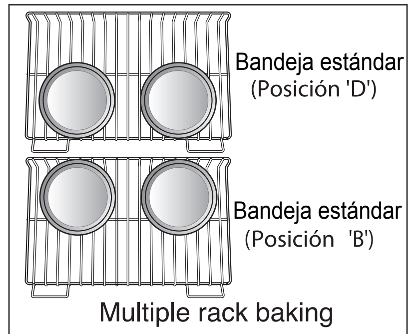


Figura 1

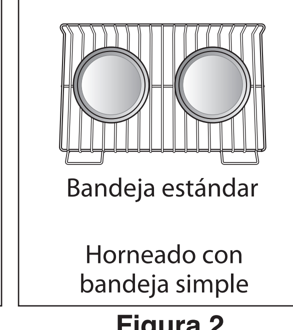
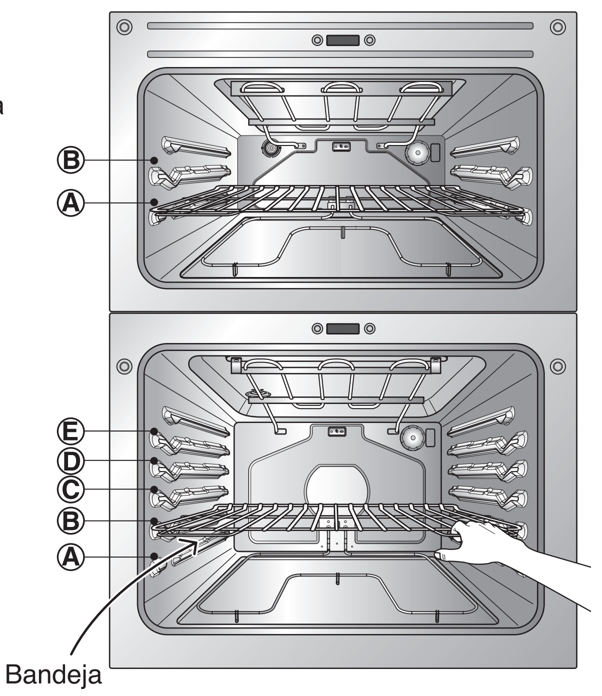


Figura 2



⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado de no quemar sus manos o antebrazos cuando coloque o saque los sartenes del horno, especialmente si cocina con múltiples anaqueles. Los anaqueles del horno pueden estar suficientemente calientes para dañar su cuerpo cuando cocina.

Tabla de horneado

· No reduzca la temperatura de la receta.

Alimento	Temperatura del horno	Posición del estante		Tiempo de horneado (minutos)
		Horno superior	Horno inferior	
Pasteles				
- Pasteles de capas	350°F	A	C	32-35
- Pastel Bundt	350°F	A	C	37-43
Pasteles, especialidad				
- Magdalenas	350°F	A	C	20-30
- Pasteles de libra	350°F	A	C	48-52
- Pastel de zanahoria, casero	350°F	A	C	30-45
Galletas				
- Azúcar	350°F	A	C	9-16
- Chispas de chocolate	350°F	A	C	9-16
- Brownies	350°F	A	C	30-35
Pizza				
- Fresca	425°F	A	C	10-15
- Congelada	400°F	A	C	23-27
Panes				
- Panecillo, lata	350°F	A	C	13-17
- Panecillo, casero	425°F	A	C	10-12
- Muffins	425°F	A	C	9-15
Frutas y vegetales				
- Manzanas, horneadas	375°F	A	B	40-45
- Papas, horneadas	375°F	A	B	60-80

• Este cuadro sólo sirve como referencia. Ajuste el tiempo de preparación según sus preferencias.



ASAR (Para los hornos inferior y superior)

El asado utiliza un calor intenso irradiado desde el elemento calentador superio. La función de asado funciona mejor cuando se asan cortes de carne finos y tiernos (1" o menos), aves o pescados.

NOTA IMPORTANTE:

• La sonda para carne no puede utilizarse en este modo

Antes de asar

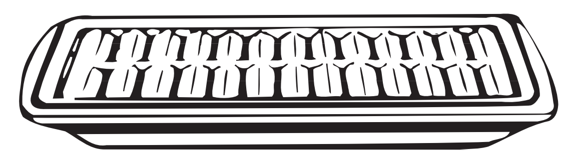
1 Coloque la carne o pescado sobre la rejilla dentro de la asadera.

2 Siga las posiciones de estantes sugeridas en la Guía de asado.

NOTA
Este modelo se ha diseñado para el asado con la puerta abierta en el horno superior e inferior.
Al asar con la puerta cerrada, existe la posibilidad de que se produzca olor y humo excesivo.

Consejos para asar:

• Precaliente el horno durante 3 minutos para mejores resultados.
• Pinte el pescado y aves con manteca o aceite para evitar que se peguen.
• Si así lo desea, utilice el recipiente y la rejilla para asados para lograr los mejores resultados. No cubra la rejilla con papel de aluminio.



• Use Broil LO (asar bajo) para asar alimentos tales como aves y cortes gruesos de carne para cocinar bien sin que se pasen.

Cómo configurar el horno para asar.



1 Pulse BROIL SUPERIOR o INFERIOR una vez para el asado Hi (alto) o Lo (bajo).



2 Presione START(iniciar). El horno comenzará a asar.

3 Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.
NOTA:
Siempre tire de la bandeja hacia afuera hasta la posición de detención antes de girar o quitar los alimentos.



o

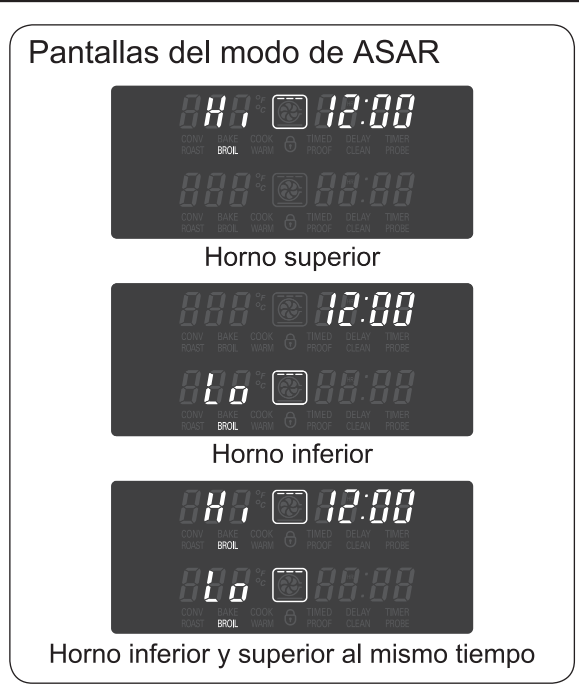


4 Cuando haya terminado, pulse CLEAR OFF INFERIOR o SUPERIOR

Presione CLEAR OFF (borrar apagado) para cancelar el asado en cualquier momento.

⚠ PRECAUCIÓN

• Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
• NO eche agua o harina sobre el incendio.
  - La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
• NO utilice la asadera sin la rejilla.
• NO cubra la rejilla con papel de aluminio.



GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempo de asado.

Esta guía está basada en alimentos a temperatura de refrigerador.

Para mejores resultados durante el asado, utilice un recipiente diseñado para asar (ver Fig. 1)

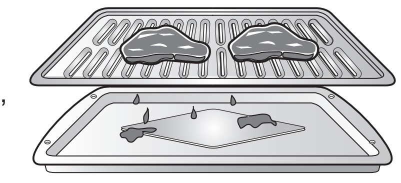


Fig.1

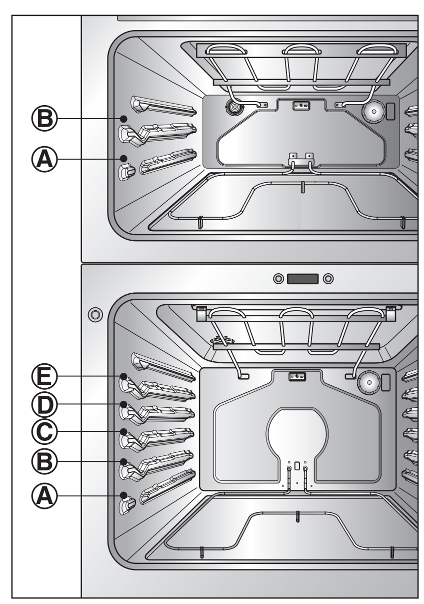


Tabla de asado

Alimento	Cantidad y/o grosor	Horno superior			Horno inferior			Comentarios
		Posición del estante	Tiempo del primerlado (minutos)	Tiempo del segundo lado (minutos)	Posición del estante	Tiempo del primerlado (minutos)	Tiempo del segundo lado (minutos)	
Carne picada Bien cocida	1 lb. (4 empanadas) Grosor de ½ a ¾"	B	-	-	-	-	2-4	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.
Filetes de carne de res Jugosa A punto Bien cocida	Grosor de 1" 1 a 1 ½ lbs.	B B B	3-4 4-5 5-6	2-3 2-3 3-4	- - -	5 5-7 6	2-3 3-4 4-5	Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Jugosa A punto Bien cocida	Grosor de 1 ½" 2 a 2 ½ lbs.	A A A	8 9 10	3-4 4-5 5-6	D D D	10 10-12 12	4 5-6 6-8	
Pollo	1 entero trozado hasta 2 a 2 ½ lbs., a lo largo 2 pechugas	A A	10 9-10	4-6 3-5	C D	14-16 8-9	4-6 3-5	Asar sobre el lado de la piel primero.
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. Cada una oz. cada una	-	-	-	B	12-14	No dar la vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de ¼ a ½"	B	5	2-3	D	6	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con manteca y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocidas)	Grosor de ½"	B	4-5	2-3	D	6-8	2-4	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1 ½" de grosor.
Chuletas de cerdo Bien cocida	1 (grosor ½") 2 (grosor 1") alrededor de 1 lb.	B A	7 7	3-5 2-4	- D	5-6 9-10	2-4 4-6	Retire la grasa.
Chuletas de cordero A punto Bien cocida	2 (grosor de 1") alrededor de 10 a 12 oz.	B B	4-5 5-6	2-3 3-4	D D	6 8	3-4 4-5	Retire la grasa.
A punto Bien cocida	2 (grosor de 1 ½") Alrededor de 1 lb.	A A	9 10	4-5 5-6	D D	10 12	5-6 6-8	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1") 4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	B A	6 7	3-5 3-5	D D	8 9	4-6 4-6	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.

• Este cuadro sólo sirve como referencia. Ajuste el tiempo de preparación según sus preferencias.

COCCIÓN TEMPORIZADA (Para los hornos inferior y superior)

Esta función está disponible solo para los modos HORNEADO SUPERIOR/INFERIOR. Esta guía se aplica de igual modo a los modos HORNEADO SUPERIOR/INFERIOR. El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Para que el horno comience a cocinar inmediatamente y se apague automáticamente: (ejemplo para horneado a 300°F durante 30 minutos.)

❶ Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta.

BAKE

❷ Pulse **UPPER** o **LOWER BAKE**, aparecerá **350°F** en la pantalla.



❸ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0** y **0**).



❹ Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), **0:00** y **300°F** aparecerán en la pantalla.

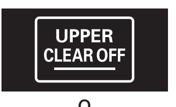


❺ Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **3** y **0**).

NOTA:
El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.



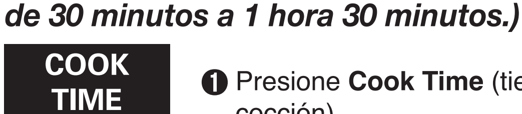
❻ Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción. El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Consulte la sección Cómo configurar la característica WARM (calentar) en la página 30.



o


❼ Presione **CLEAR OFF** (borrar apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento del horno. (ejemplo para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora 30 minutos.)



❶ Presione **Cook Time** (tiempo de cocción).



❷ Configure el tiempo de horneado deseado.(Presione **1, 3** y **0**).



❸ Pulse **START** para aceptar el cambio o pulse **CLEAR OFF** para reiniciar el tiempo introducido.

Cuando finaliza la cocción temporizada:

❶ **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.



o
LOWER CLEAR OFF

❷ El tono indicador COOK END (fin de cocción) sonará cada 60 segundos hasta que se presione **CLEAR OFF**.

NOTA:
- Si se utilizan el horno inferior y superior, pulse el botón de tiempo una vez para ajustar el tiempo de preparación para el horno inferior y dos veces para el horno superior.

COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA (Para los hornos inferior y superior)

Esta función está disponible solo para los modos HORNEADO SUPERIOR/INFERIOR.
Esta guía se aplica de igual modo a los modos HORNEADO SUPERIOR/INFERIOR.
El temporizador automático de la cocción temporizada diferida encenderá y apagará el horno en el tiempo que se selecciona por adelantado.

Para configurar el horno para un inicio diferido. (ejemplo para ajustar el horneado a 300 °F durante 30 minutos y poner el horno en funcionamiento en el modo de horneado a las 4:30).

❶ Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

❷ Arregle las parrillas internas del horno y coloque los alimentos en el horno.

BAKE

❸ Presione **BAKE** (hornear). **350°F** aparecerá en la pantalla.

3 0 0

❹ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0** y **0**).

COOK TIME

❺ Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción).

3 0

❻ Configure el tiempo de horneado deseado (Presione **3** y **0**).
NOTA:
El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

START TIME

❼ Presione **START TIME** (tiempo de inicio).

4 3 0

❽ Configure el tiempo de inicio deseado (Presione **4, 3** y **0**).
NOTA:
Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5~8 y presione **START** (iniciar).



❾ Presione **START** (iniciar). Al llegar al tiempo establecido, sonará un pequeño pitido. El horno comenzará a hornear.

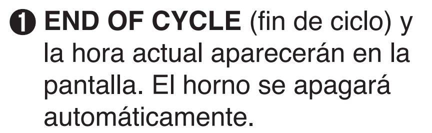


o

LOWER CLEAR OFF

❿ Presione **CLEAR OFF** (borrar apagado) para cancelar el horneado temporizado diferido en cualquier momento.

Cuando la cocción temporizada diferida finaliza:



❶ **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.



o



❷ El tono indicador COOK END (fin de cocción) sonará cada 60 segundos hasta que se presione **CLEAR OFF**.

NOTA:

• Si usted configura un reloj de 12 horas, la cantidad máxima de horas que usted puede diferir serán sólo 12. Si usted configura un reloj de 24 horas, se podrá diferir la cocción en 24 horas.

⚠ PRECAUCIÓN

• **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado temporizado) o DELAYED TIMED BAKE (horneado temporizado diferido). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
 - Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.

PIZZA (Sólo para el horno superior)

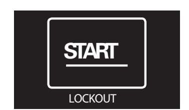
El modo de pizza se usa cuando se va a preparar especificamente una pizza. Este modo calienta la cavidad del horno de arriba hacia abajo para cocinar uniformemente los alimentos y dejarlos crujientes.
Esta diseñado para dar un desempeno optimo al momento de seleccionar el modo de pizza al combinar automaticamente los sistemas de asado y horneado.
No se necesita precalentar el horno para esta función. No es necesario precalentar el horno antes de cocina
Con un espacio más pequeño que el horno inferior, también se lograr una mayor eficacia en la aplicación del calor

NOTA:
Esta función se ofrece sólo para el horno superior. Puede utilizar esta función en el horno superior.

Uso del horno para PIZZA (SÓLO HORNO SUPERIOR)



1 Pulse PIZZA una vez. Se mostrará en la pantalla P1, P2. Cada vez que pulse el botón PIZZA, la pantalla mostrará P1, P2, P1, P2, … en orden.

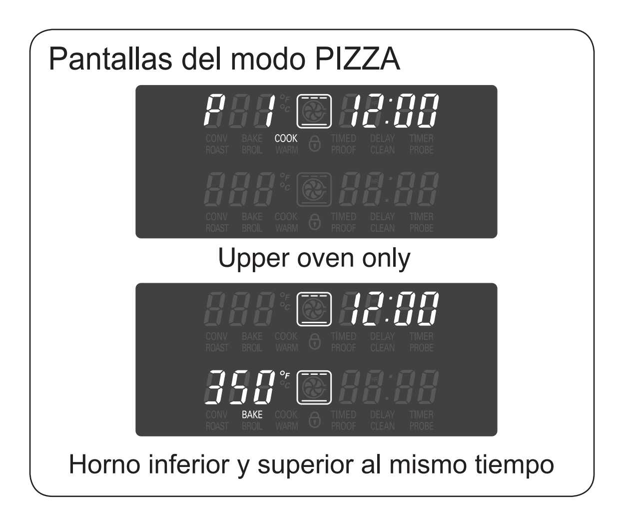


2 Pulse START. Se activará la función de comida para niños.



3 Pulse CLEAR OFF SUPERIOR para cancelar esta función.

Pantallas del modo PIZZA



Horno inferior y superior al mismo tiempo

PARA EL MODO PIZZA

Modo en Pantalla	Alimento	Cantidad recomendada	Posición de la parrilla	Tiempo recomendado (minutos)
P1	Pizza congelada, masa regular	12”	A	13-18
P2	Pizza congelada, masa gruesa	12”	A	18-20

• Este cuadro sólo sirve como referencia. Ajuste el tiempo de preparación según sus preferencias.

WARM (calentar) (Para los hornos inferior y superior)

La función WARM mantendrá la temperatura del horno en 170°F. No utilice esta función para recalentar los alimentos. Esta función mantendrá los alimentos calientes para servirlos hasta 3 horas después de su cocción. Después de 3 horas, la función WARM se apagará automáticamente. Esta funcion puede ser utilizada sin ninguna otra operacion de cocinado previa o puede utilizarse despues que de que la coccion ha finalizado al usar HORNEADO TEMPORIZADO u HORNEADO TEMPORIZADO DIFERIDO.

NOTA:

Cuando el horno inferior funciona por debajo de 475°F, no se puede usar la función de calentamiento del horno superior. Se mostrará en la pantalla que horno está caliente.

Para ajustar la función de calor:

WARM

❶ Pulse **WARM** una vez.



❷ Pulse **START**.



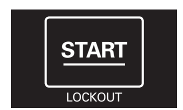
o

LOWER CLEAR OFF

❸ Para apagar la función de calentar, pulse **UPPER** o **LOWER OFF** en cualquier momento.

Para ajustar la función de calentar tras una cocción programada

❶ Seleccione la función que desea utilizar: **PROGRAMADA (HORNEAR), DIFERIDA (HORNEADO)** consulte la página anterior correspondiente.



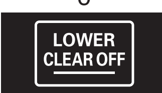
❷ Pulse **START.**



❸ Pulse **WARM** una vez. El modo de cocinado y calentar se activaran automáticamente tras completarse el cocinado programado o el cocinado diferido.




o



❹ Para desactivar este modo, pulse **CLEAR OFF**.

Pantallas del modo de WARM (calentar)



Sólo horno superior



Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo

PROOF (PRUEBA) (Sólo para el horno inferior)

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear. Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Verifique que los productos panificados no leuden de más.

Antes del leudado.

Coloque la masa cubierta en un recipiente dentro del horno en las bandejas B o C.

NOTA:
Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico.

Para configurar la función Proof:



❶ Presione **PROOF** (prueba) una vez.



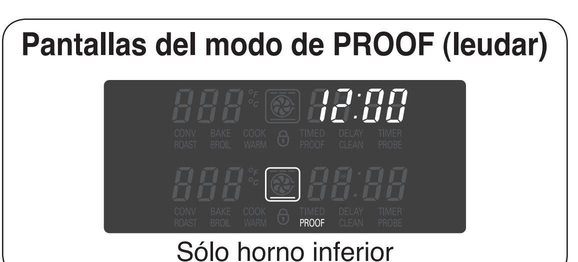
❷ Presione **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.



❸ Cuando haya finalizado de leudar, presione el botón **CLEAR OFF** (borrar apagado).

NOTA:
- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente elevada para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica WARM (calentar) para mantener los alimentos calientes.
- El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 150°F. En la pantalla podrá verse “Oven is Hot” (el horno está caliente).

Pantallas del modo de PROOF (leudar)



Sólo horno inferior

MODO SABBATH (Para los hornos inferior y superior)

El modo Sabbath es usado en la festividad judía Sabbath así como en vacaciones. Después del que el modo Sabbath es activado, Todas las teclas de función a excepción de las teclas UPPER CLEAR OFF y LOWER CLEAR OFF están inactivas. La leyenda “Sb” aparecerá en las pantallas del horno y el plato vitrocerámico.

NOTA: Si se ha utilizado la estufa antes de ajustar el modo Sabbath, aparecerá HS en las pantallas de la estufa.

Cuando se haya encendido la luz y el modo Sabbath esté activo, permanecerá encendida la luz del horno hasta que se desactive el modo Sabbath.

Si es necesario apagar la luz del horno, asegúrese de hacerlo antes de activar el modo Sabbath.

NOTA:
El modo Sabbath sólo puede usarse en las siguientes condiciones.
Durante el modo Sabbath sólo se puede usar la función HORNEAR.

• Caso 1:	Horno superior- Modo hornear	On-off inferior
• Caso 2:	Horno superior- Modo hornear	Horno inferior- Modo hornear
• Caso 3:	On-off superior	Horno inferior- Modo hornear

Para utilizar el horno en el MODO SABBATH

1. Antes de utilizar el modo Sabbath asegúrese de que el modo que va a utilizar esté en una de las funciones (condiciones) indicadas anteriormente. El modo Sabbath sólo puede usarse en el modo de horneado.
   Si es deseada la función de horneado con temporizador, actívela ahora. Un horno puede ser programado para hornear con temporizador, mientras el otro funcionara continuamente. Refierase a la pagina 27.

SETTING

2. Para entrar al modo Sabbath, Mantenga pulsado **SETTING** durante 3 segundos.



o



3. Pulse **UPPER & LOWER CLEAR OFF** para salir del modo de horneado en cualquier momento.

SETTING

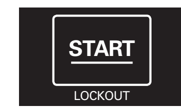
4. Para cancelar el modo Sabbath, Mantenga pulsado **SETTING** durante 3 segundos para cancelar el modo Sabbath.

NOTA:
Ajuste de temperatura del modo Sabbath
- Usted puede cambiar la temperatura del modo de horneado para el horno inferior y superior, mientras use el modo Sabbath, de cualquier forma, ningún tono o sonido o cambio en la pantalla ocurrirá.

Para cambiar la temperatura de horneado durante la utilización del modo Sabbath. (No se emiten sonidos y no cambia la pantalla)

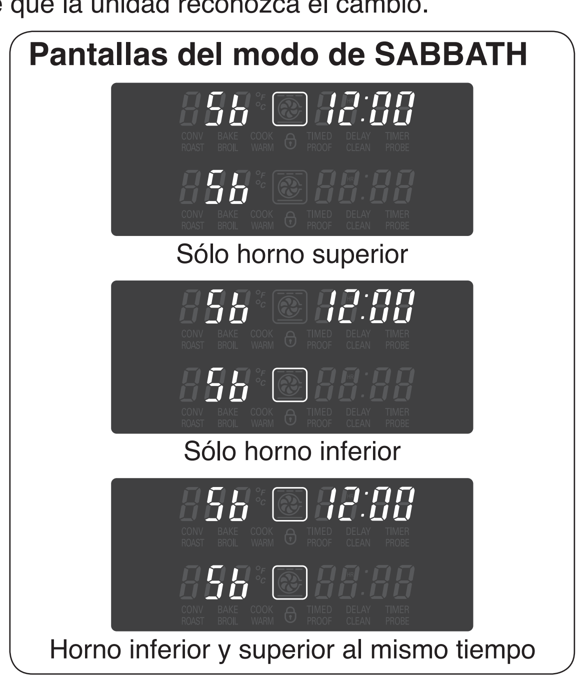
BAKE

1. Pulse **UPPER** o **LOWER BAKE**.
2. Ajuste la temperatura del horno según desee.
   (Pulse el teclado numérico)



3. Touch **START.**

NOTA:
Tras cambiar la temperatura con la unidad en el modo Sabbath hay un período de 15 segundos antes de que la unidad reconozca el cambio.



Pantallas del modo de SABBATH

Sólo horno superior

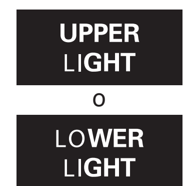
Sólo horno inferior

Horno inferior y superior al mismo tiempo

NOTA:
El icono ☐ es el indicador ON del horno en el modo Sabbath.

PARA ENCENDER O APAGAR LA LUZ DEL HORNO

(Para los hornos inferior y superior)



La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también puede encenderse (ON) o apagarse (OFF) manualmente presionando la característica **OVEN LIGHT** (luz del horno).

NOTA:

La luz del horno no puede prenderse si está activa la función de autolimpieza.

ESPAÑOL

CIERRE FORZOSO DE EL HORNO Y LA SUPERFICIE VIDRIO / CERAMICA DE LA ESTUFA

(Para los hornos inferior, superior y ceramica de la estufa)

La tecla de inicio "START" Controla la función de cierre forzoso del horno y la superficie de vidrio/cerámica de la estufa. La función de cierre forzoso del horno y la superficie de vidrio/cerámica de la estufa activa el candado en las dos puertas de horno y previene que las hornillas de la superficie vidrio/cerámica sean encendidas.
No desactiva las funciones de reloj, temporizador y lámparas del horno.

Active la función de bloqueo:



1. Presione **START** (iniciar) durante 3 segundos.
2. Sonará la melodía de bloqueo. Se visualiza **LOCKING** comienza a destellar. En cuanto se bloquea la puerta, se visualiza **"OVEN LOCKOUT"** junto con la lámpara del icono de bloqueo (🔒).

Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:



1. Presione **START** (iniciar) durante 3 segundo. Sonará la melodía de desbloqueo. Se visualiza **"UNLOCKING"** hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno y se borre la lámpara del icono de bloqueo (🔒).
2. El horno y la superficie vidrio/ ceramica de la estufa son totalmente funcionales de nuevo.

NOTA:

• Cuando la función de cierre forzoso del horno y la superficie de vidrio/cerámica de la estufa es activada solamente el reloj, el temporizador y la lámparas del horno pueden ser operadas.



AUTOLIMPIEZA (Para los hornos inferior y superior)

El ciclo de limpieza automática utiliza temperaturas superiores a las de cocina. Puede que las primeras veces que utilice el proceso de limpieza automática aparezca humo u olores. Es normal y se irán reduciendo con el tiempo. El humo también puede aparecer si el horno está muy sucio. Durante el proceso de limpieza automática, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores. La AUTOLIMPIEZA SUPERIOR e INFERIOR no puede utilizarse al mismo tiempo.

⚠ PRECAUCIÓN

- NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.
  - Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno puede alcanzar altas temperaturas al tacto.
- Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.
  - La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos.
- NO recubra las paredes, las rejillas, la base ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni con ningún otro material.
  - Hacerlo afectará la distribución del calor, produciendo resultados deficientes en el proceso de cocción y provocando daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- NO fuerce la apertura de la puerta.
  - Hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno tras el ciclo de autolimpieza. Manténgase a un lado del horno al abrir la puerta para permitir la salida del aire o vapor caliente. El horno podría continuar A MUCHA TEMPERATURA.

Antes de proceder a un ciclo de autolimpieza

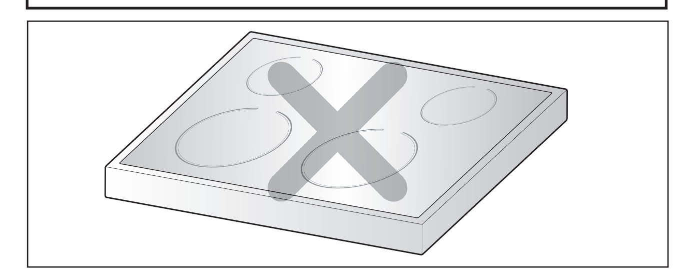
Recomendamos que ventile su cocina abriendo una ventana o usando un extractor o campana durante el primer ciclo de autolimpieza.

Retire las rejillas, la plancha, la parrilla, todos los utensilios de cocina, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.

NOTA:
Es normal que durante la operacion de autolimpieza pueda salir humo. Asegurese que la habitacion donde se encuentre la estufa este bien ventilada antes de correr el ciclo de autolimpieza.

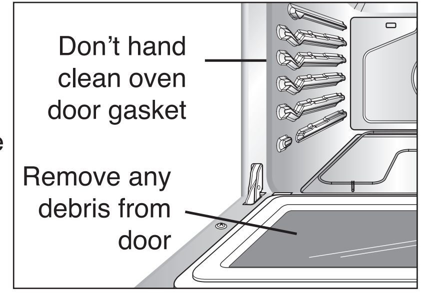
⚠ PRECAUCIÓN

- El elemento de grill del horno puede parecer que e ha enfriado después de apagarlo. El elemento puede estar caliente y causar quemaduras si se toca antes de que se haya enfriado suficientemente.



No se pueden utilizar los elementos de la estufa durante un ciclo de autolimpieza, ya sea inferior o superior. Si se está realizando un ciclo de autolimpieza en un horno, no puede utilizarse el otro. La autolimpieza sólo se puede utilizar en un horno cada vez.

NOTA:
Retire las rejillas y accesorios del horno antes de que comience el ciclo de autolimpieza.



- Si durante el proceso de limpieza automática se dejan en el interior las rejillas, perderán el color y será más difícil introducirlas y extraerlas.
- Limpie el chasis del horno y la puerta con agua jabonosa. Enjuáguelo bien.
- No limpie la junta de la puerta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es imprescindible que la junta permanezca intacta. Si advierte que está desgastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie cualquier derrame grande de la base del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de el foco de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz del horno esté apagada.

ESPAÑOL

AUTOLIMPIEZA (Para los hornos inferior y superior) (cont')

El botón UPPER & LOWER SELF CLEAN se utiliza para iniciar un ciclo de autolimpieza. Al usarlo junto con el botón START TIME, puede programarse también un ciclo de autolimpieza retardado. La función de autolimpieza tiene tiempos de 3, 4 o 5 horas.

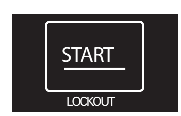
Para iniciar un ciclo de AUTOLIMPIEZA SUPERIOR o INFERIOR inmediato y pararlo automáticamente.

NOTA:
Antes de realizar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de que retirar todas las bandejas y accesorios.

1 Asegúrese de que el reloj esté en hora, los hornos vacíos y las puertas cerradas.

UPPER SELF CLEAN
o
LOWER SELF CLEAN

2 Pulse UPPER o LOWER SELF CLEAN una vez para un tiempo de limpieza de 4-horas, dos veces para un tiempo de limpieza de 5-horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 3-horas. Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, que contenga derrames. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 5 horas para hornos muy sucios.



3 Pulse START
El icono DOOR LOCKED parpadeará.

UPPER SELF CLEAN
o
LOWER SELF CLEAN

4 Cuando haya ajustado la autolimpieza superior o inferior, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.

Durante el ciclo de autolimpieza

- Podrían producirse humos y olores la primera vez que limpie el horno. Esto es normal y se reducirá con el tiempo. El humo también podría producirse si el horno está excesivamente sucio o si se ha dejado una plancha en el horno.
- Mientras el horno calienta, podría escuchar sonidos de expansión y contracción de las piezas metálicas. Esto es normal y no dañará el horno.
- No fuerce la apertura de la puerta del horno cuando se indica el mensaje LOCKED (bloqueada). La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que se haya enfriado. Forzar la apertura dañará la puerta.

Para ajustar un período de inicio retardado



o
LOWER SELF CLEAN

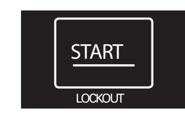
1 Pulse UPPER o LOWER SELF CLEAN. Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado con UPPER o LOWER SELF CLEAN.



2 Pulse START TIME DELAY está parpadeando.



3 Configure el tiempo de inicio deseado.



4 Pulse START.
DELAY y CLEAN permanecerán activados.

5 El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.


Pantalla del modo de AUTOLIMPIEZA



Upper oven only



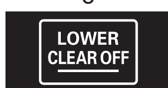
Sólo horno inferior

AUTOLIMPIEZA (Para los hornos inferior y superior) (cont')

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la existencia de humo o fuego excesivo en el horno:



o



1. Pulse **UPPER & LOWER CLEAR OFF**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado, el **BLOQUEO DE LA PUERTA** se liberará automáticamente permitiéndole abrir la puerta del horno.

NOTA:

Al usar la función de autolimpieza:
La autolimpieza sólo se puede utilizar en un horno cada vez.

- No puede iniciarse un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activa.
- Una vez ajustada la función de AUTOLIMPIEZA, el horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta haya sido bloqueada, la luz del indicador LOCKED dejará de parpadear y permanecerá activada. Permita que transcurran unos 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se cierre.
- Si su reloj está ajustado en formato normal de 12 horas, la función de autolimpieza retardada no podrá ajustarse nunca con más de 12 horas de anticipación. Para ajustar un ciclo de autolimpieza retardada con un período de anticipación de 12 a 24 horas, examine la página 18 para obtener instrucciones para ajustar el formato horario de 24 horas en la pantalla.

Cuando el ciclo de autolimpieza haya acabado

- No es posible abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado.
- Se recomienda un ciclo de 3 horas para suciedad normal, y 5 horas para hornos muy sucios.
- Es preciso tiempo adicional para que el horno se enfríe. Por lo tanto, la puerta del horno no se liberará de su posición de bloqueo hasta que se haya enfriado.

Tras el ciclo de autolimpieza

- Podría percibir ceniza blanca en el horno. Límpiela mediante un paño húmedo o un estropajo jabonoso una vez que el horno se enfríe.
  Si el horno no está limpio tras un ciclo de limpieza, repítalo.
- Si dejó las rejillas del horno en el horno y no deslizan suavemente tras el ciclo de limpieza, limpie las rejillas y sus soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que deslicen mejor.
- Podrían aparecer unas líneas finas en la porcelana debidas al paso del calor al frío. Esto es normal y no afecta al funcionamiento.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

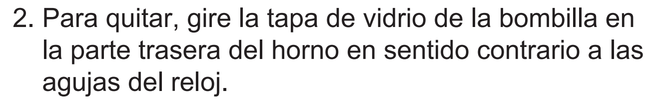
Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar de 40 vatios para hornos. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando se cierre la puerta del horno pulse UPPER o LOWER OVEN LIGHT para apagarla o encenderla.

Para reeemplazar:

- Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.

1. Desenchufe la estufa o desconecte la energía.
2. Para quitar, gire la tapa de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno en sentido contrario a las agujas del reloj.



3. Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla del portalámparas.
4. Reemplace la bombilla y la tapa de la bombilla girando en sentido de las agujas del reloj.
5. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la energía.

⚠ ADVERTENCIA

- Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.

Reborde pintado y decorativo

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque.

NO use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas.

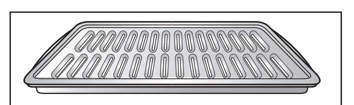
Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No utilice almohadillas de acero porque rayan la superficie.

1. 1. Utilizando un limpiador o lustrador para aparatos de acero inoxidable, coloque una pequeña cantidad sobre un paño o toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.
3. Seque y pula con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

Asadera y rejilla de la asadera (NO incluido en este modelo)

No limpie la parrilla ni la rejilla mediante el modo de autolimpieza.



No guarde una asadera y una rejilla sucias dentro de la estufa (opcional)

Tras asar a la parrilla, retirar la parrilla del horno. Retire la rejilla de la parrilla. Vierta con cuidado la grasa de la parrilla en un recipiente adecuado.

Lave y enjuague la parrilla y la rejilla en agua caliente con un estropajo jabonoso o de plástico.

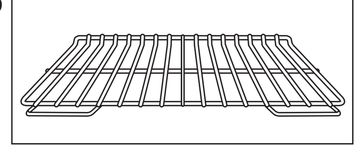
Si los alimentos se han quemado sobre ella, rocíe la rejilla con limpiador mientras está caliente y cubra con papel de cocina húmedo o un paño de cocina. Poner la parrilla en remojo eliminará los alimentos quemados sobre la superficie.

Tanto la parrilla como la rejilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.

Tanto la parrilla como la rejilla también pueden limpiarse en un lavaplatos.

CUIDADOS Y LIMPIEZA (cont')

Bandejas del horno



Retire las rejillas del horno antes de que se ponga en funcionamiento el ciclo de autolimpieza. Dejar las rejillas en su lugar podría causar decoloración y, si los alimentos se derraman dentro de los surcos, las rejillas podrían quedarse atascadas. Si se dejan, límpielas usando un limpiador abrasivo ligero. Enjuague con agua limpia y seque. Si las rejillas se limpian mediante el ciclo de autolimpieza, su color se volverá ligeramente azul y su acabado sin brillo. Una vez completado el ciclo de autolimpieza y frío el horno, frote los laterales de las rejillas con papel de cera o con un paño que contenga una pequeña cantidad de aceite. Esto favorecerá el deslizamiento dentro de los surcos de las rejillas.

Puerta del horno

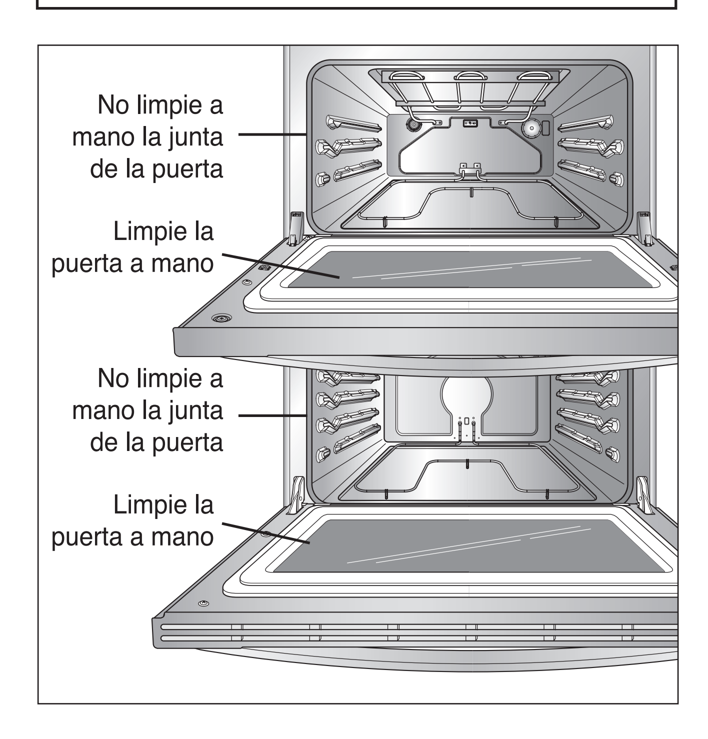
Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingresen a las ventilaciones de la puerta. NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno.

NO limpie la junta de la puerta del horno.

La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  - Puede provocar la rotura del vidrio.



LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VIDRIO/CERÁMICA

Limpieza normal de uso diario

Utilice limpiador de estufas cerámicas sobre la estufa de vidrio. Otras cremas no son tan efectivas o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la estufa.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con un limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas de cerámica ayudará a mantener el artefacto como nuevo.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador.

NOTA:
NO caliente la estufa hasta que se haya limpiado por completo.

⚠ PRECAUCIÓN

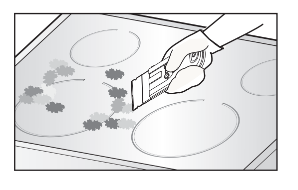
- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
  - Pueden dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Para su seguridad tenga a bien utilizar una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.**

LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VIDRIO/CERÁMICA (cont')

Residuos quemados y pegados

Para limpiar la estufa de vidrio/cerámica

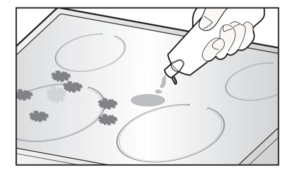
Paso. 1



Primero quite los depósitos quemados y pegados o alimentos derramados sobre la superficie de cocción de vidrio/cerámica con un raspador metálico adecuado (similar al que se usa para quitar la pintura de los vidrios de las ventanas en su hogar; no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga el raspador a aproximadamente un ángulo de 30° respecto de la estufa.

NOTA:
No utilice hojas desafiladas o dañadas.
Para su seguridad, use una agarradera mientras utiliza el raspador metálico.

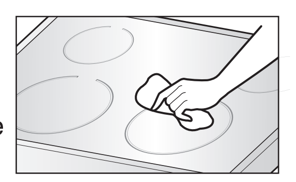
Paso. 2



Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas gotas (del tamaño de una moneda) de un limpiador aprobado en cada área de quemador y trabaje la crema de limpieza sobre la superficie de la estufa con una toalla de papel húmeda, como si estuviera limpiando una ventana.

NOTA: Limpiadores aprobados
Crema de limpieza para estufas Weiman (www.weiman.com)
Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
Golden Ventures Cerama Bryte Limpiador de superficies de vidrio en vaporizador 3 en 1 Easy-Off (www.easyoff.us).

Paso. 3



Como paso final, limpie con agua y pase una toalla de papel seca sobre la superficie de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Limpie la estufa con cuidado - Si para limpiar las salpicaduras de una zona de cocción caliente utiliza una esponja o un paño húmedos, tenga cuidado para no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos cuando se aplican sobre superficies calientes.**

IMPORTANTE:

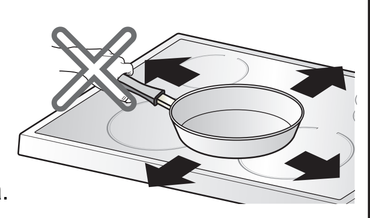
Si azúcar o alimentos que contengan azúcar (confituras, ketchup, salsa de tomate, mermeladas, fudge, caramelo, jarabes, chocolate, etc.), elementos plásticos o papel de aluminio se derriten accidentalmente sobre la superficie caliente de su estufa, quite el material derretido INMEDIATAMENTE con un raspador metálico (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie esté caliente para evitar el riesgo de daños a la superficie de vidrio/cerámica. Para su seguridad tenga a bien utilizar una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.

Marcas de metal y rayones

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa. Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas con el paño de limpieza para estufas cerámicas.
2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa. Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Los recipientes de cocción que tienen bases ásperas o disparejas pueden marcar o rayar la superficie de la estufa.



- No deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- No utilice recipientes de cocción con acumulaciones acumulaciones de suciedad en la base.

Sellado de la estufa

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

⚠ PRECAUCIÓN

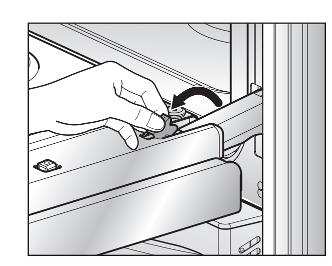
- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  - La puerta es muy pesada.

HORNO SUPERIOR

Para quitar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta completamente.



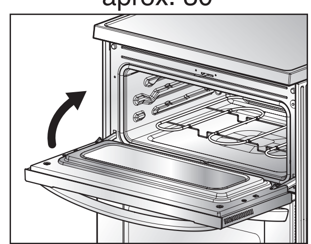
Paso. 2

Eleve el cierre de la bisagra hacia el marco del horno hasta que haga tope.

Paso. 3

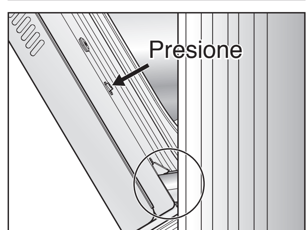


Cierre la puerta a 30 grados (notará el tope e la puerta). El cierre de la bisagra hará contacto con el marco del horno.



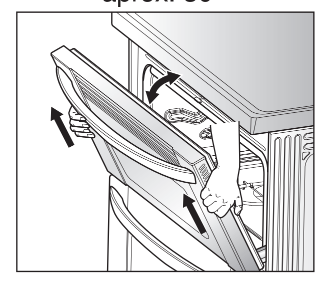
Paso. 4

En ambos lados de la puerta, presione los botones de apertura de cada bisagra.



Paso. 5

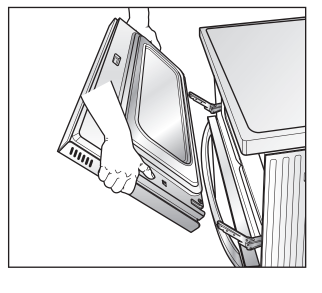
Eleve la puerta hasta que se separe de la bisagra.



Para volver a colocar la puerta:

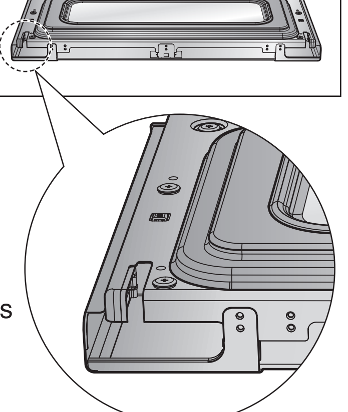
Paso. 1

Asegúrese de que las dos bisagras estén en una posición de 30 grados.



Paso. 2

Deslice la puerta hacia atrás en las bisagras hasta oír un clic y se habrán enganchado los botones de apertura.



Paso. 3

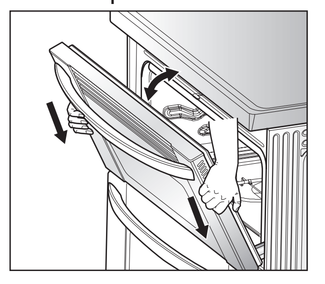
Abra la puerta completamente.

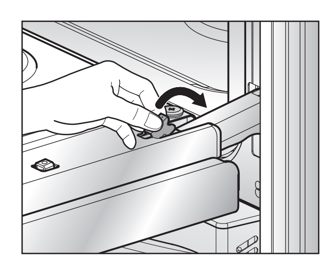
Paso. 4

Presione los cierres de las bisagra hacia abajo en la bisagra.

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.





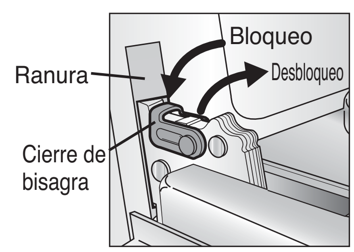
CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE (cont')

HORNO INFERIOR

Para retirar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta completamente.



Paso. 2

Tire de los cierres de las bisagras hacia el marco de la puerta a la posición desbloqueada.

Paso. 3

Sujete con fuerza ambos lados de la puerta desde la parte superior.

Paso. 4

aprox. 5°

Cierre la puerta a la posición de desmontaje, que es aproximadamente 5 grados.

Paso. 5

Eleve la puerta hasta que el brazo de la bisagra se separe de la ranura.

Para colocar la puerta:

Paso. 1

Sujete con fuerza ambos lados de la puerta desde la parte superior.

Paso. 2

Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de desmontaje, apoye la hendidura del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra.
La muesca del brazo de la bisagra debe estar totalmente asentada en el borde inferior de la ranura.

Brazo de la bisagra

Borde inferior de la ranura

Hendidura



Paso. 3

Abra la puerta completamente. Si la puerta está completamente abierta, la hendidura no asentará correctamente en el borde inferior de la ranura.

Paso. 4

Presione los cierres de las bisagras hacia abajo contra el marco frontal de la cavidad del horno a la posición bloqueada.



Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE LA PUERTA

• La mayor parte de las puertas contienen vidrio, que se puede romper.

Lea las recomendaciones siguientes:

1. No cierre la puerta del horno hasta haber colocado las bandejas.
2. No golpee el cristal con recipientes, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Si el cristal se raya, se golpea o se somete a algún tipo de tensión puede debilitarse y aumenta el riesgo de rotura en el futuro.



ESPAÑOL

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos de la estufa.

Problema	Causas / Soluciones posibles
La estufa está desnivelada.	• Una mala instalación. Coloque la bandeja del horno en el centro del horno. Coloque una regla sobre la bandeja del horno. Ajuste las patas de nivelación de la base de la estufa hasta que la bandeja del horno se encuentre nivelada. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente resistente y estable como para sostener la estufa. • Si el piso está hundido o combado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación. • La alineación de los gabinetes de cocina pueden hacer parecer desnivelada a la cocina. Verifique que los gabinetes estén derechos y tengan el espacio suficiente para la estufa.
No se puede mover el aparato fácilmente. La estufa debe hallarse en un lugar accesible para el servicio técnico.	• Los gabinetes no están derechos o están muy ajustados entre sí. Comuníquese con un constructor o instalador para que realice las modificaciones. • La alfombra entorpece el funcionamiento de la estufa. Disponga de suficiente espacio para que la estufa pueda levantarse por sobre la alfombra. • Dispositivo antivolcadura enganchado
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	• El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione CLEAR OFF (borrar/apagar) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione CLEAR OFF y comuníquese con un agente de servicio técnico. CÓDIGO / CAUSA: F-3: Teclado en corto F-10: El sistema de bloqueo de puerta no funciona F-11: No calienta
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta.	• Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados. - Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. - Cubra el recipiente con una tapa hasta que se obtenga el calor deseado.
Los elementos de superficie no funcionan bien.	• Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. • Los controles de la estufa están mal configurados. - Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor.	• Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.
Áreas de decoloración en la estufa.	• No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. -Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. • Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro. - Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	• Esto es normal. - El elemento se enciende y apaga para mantener la configuración de calor.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont')

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no funciona.	• El enchufe de la estufa no está introducido del todo en el tomacorriente. - Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. • Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. • Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección "Cómo usar el horno". • El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
Vapor es expulsado por la chimenea del horno.	• Cocinar alimentos con humedad alta que produce vapor. Esto es normal.
La estufa no funciona.	• Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos. • El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato. • Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.
El control del horno muestra el mensaje PF.	• El mensaje PF aparece cuando hay una interrupción de energía hacia el aparato. Para borrar el mensaje PF presione el botón CLEAR OFF y asegúrese de reconfigurar el reloj con la hora correcta.
La luz del horno no funciona.	• Reemplace o ajuste la bombilla. Ver la sección **Cómo cambiar la luz del horno** de su manual del propietario.
El horno produce humo excesivo durante el asado.	• Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno. • La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos. • No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa sobrante de los bordes para que la carne no se enrosque. • La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente.	• Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección "Cómo usar el horno". • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. - Ver la sección "Cómo usar el horno". • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. - Ver la sección "Cómo usar el horno". • El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont')

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se asan de manera adecuada.	• Los controles del horno están mal configurados. - Asegúrese de presionar la tecla **BROIL** (asar). • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. - Ver **Guía de asado**, página 26. • Los recipientes no son los adecuados para asar. - Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su estufa.
Los alimentos no se asan de manera adecuada.	• El papel de aluminio usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Ver la sección "Cómo usar el horno". • En algunas regiones el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el elemento de asado durante 5-7 minutos. - Ver la **Guía de asado**, página 26.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	• El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
Rayones o abrasiones en la superficie de la estufa.	• Ciertas partículas ásperas como sal o arena entre la estufa y los recipientes pueden provocar rayones. Asegúrese de que la superficie de cocción y las bases de los utensilios estén limpias antes del uso. Los rayones pequeños no afectan la cocción y resultan menos visibles con el paso del tiempo. • Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para las estufas de vidrio-cerámica. Ver **Cómo limpiar la superficie de vidrio/cerámica** en la sección MANTENIMIENTO, página 37-39. • Se han utilizado recipientes con bases ásperas. Utilice recipientes de cocción con bases planas y suaves.
Marcas metálicas.	• Se han raspado utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. No deslice recipientes metálicos sobre la superficie de la estufa. Use una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica para quitar las marcas. Ver **Cómo limpiar la estufa de vidrio** en la sección MANTENIMIENTO, página 37-39.
Rayas o manchitas marrones.	• Los alimentos que hierven y se derraman se cocinaron en la superficie. Utilice un raspador para quitar la suciedad. Ver **Cómo limpiar la estufa de vidrio** en la sección MANTENIMIENTO, página 37-39.
Áreas de decoloración con brillo metálico.	• Depósitos minerales provenientes del agua y los alimentos. Quítelos utilizando una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica. Utilice recipientes de cocción con bases limpias y secas.
El horno no realiza la autolimpieza.	• La temperatura del horno es demasiado elevada para ejecutar la función de autolimpieza. - Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles. • Los controles del horno están ajustados incorrectamente. - Examine la sección relativa a la autolimpieza del horno. • No podrá ejecutarse un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activa o si las unidades de superficie esten PRENDIDAS.
Ruido de "crujidos" o "chasquidos".	• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza. - Esto es normal.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno.	• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont')

Problema	Causas / Soluciones posibles
Humo excesivo durante el ciclo de autolimpieza.	• Suciedad excesiva. - Pulse el botón CLEAR OFF. Abra la ventana para ventilar el humo de la estancia. Espere hasta que el modo de autolimpieza sea cancelado. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el proceso de limpieza.
La puerta del horno no se abre tras un ciclo de autolimpieza.	• El horno está excesivamente caliente. - Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio tras un ciclo de autolimpieza.	• Los controles del horno no están ajustados correctamente. - Examine la sección de autolimpieza en la página 34-36. • El horno estaba excesivamente sucio. - Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.
CLEAN y puerta parpadean en pantalla.	• Ha sido escogido el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Al cocinar aparece activo en la pantalla LOCKED.	• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo. - Pulse el botón CLEAR OFF. Permita que el horno se enfríe.
El conducto de ventilación emite olor a quemado o a aceite.	• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo. - Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 3 horas. Examine la sección de autolimpieza en la página 34-36.
Las rejillas del horno se deslizan con dificultad.	• Las rejillas niqueladas brillantes fueron limpiadas mediante el ciclo de autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de cocina y limpie los bordes de las rejillas del horno con el mismo.
La puerta del horno no se desbloqueará tras el ciclo de limpieza.	• El interior del horno aún está caliente. Permita que transcurra un período de una hora aproximadamente, para que el horno se enfríe una vez completado el ciclo de autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando el mensaje indicador LOCK deje de mostrarse. • El control y la puerta pueden ser bloqueados. Examine la página 33 para desbloquear.
Existen residuos de humedad sobre la ventana del horno o se emite vapor por el conducto de ventilación del horno.	• Esto es normal al cocinar alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó un exceso de agua al limpiar la ventana.

GARANTÍA LIMITADA DE HORNO ELÉCTRICO LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año**,LG también ofrece, **en forma gratuita**, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	**Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición.** Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	**Llame al 1-800-243-0000**(Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio **Web: http://us.lgservice.com.**



LG Customer Information Center

1-800-243-0000 USA, Consumer User
1-888-865-3026 USA, Commercial User
1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico